

Creador: Diana1979 **Recetizador:** Pepa Rodríguez



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Yo pongo la mitad de la harina integral y el azúcar moreno

Descripción:

Galletas con sabor muy adecuado para el otoño y el invierno.

Ingredientes para 3 personas :

- 225 g de Harina
- 100g y extra para rebozar de Azúcar
- 2 cucharaditas de Levadura química
- 2 cucharaditas de Bicarbonato sódico
- 1/2 cucharadita de Sal
- 1 cucharadita de Jengibre molido
- 1/2 cucharadita de Canela molida
- 100g de Mantequilla en dados
- 100ml de Miel

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a 180 °C y preparamos la bandeja con papel de horno.

Paso 2

Ponemos todos los ingredientes en polvo en un bol amplio, es decir, la harina, azúcar, levadura, bicarbonato, sal, canela y jengibre, después lo mezclamos bien.

Paso 3

Añadimos los dados de mantequilla y trabajamos la masa aplastando los dados con las manos para derretirla y crear una masa compacta, después añadimos la miel y mezclamos bien hasta obtener una masa homogénea.

Paso 4

Hacemos bolitas del tamaño de una nuez y las rebozamos en azúcar, Luego las colocamos en la bandeja separadas y las aplastamos un poco con un tenedor. Horneamos durante 10 minutos.