

Galletas de Navidad de miel y jengibre



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Diana1979



Descripción:

Deliciosas galletas con aroma a Navidad.

Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Yo uso azúcar moreno y la mitad de harina integral.

Ingredientes para 6 personas :

- 150g de Mantequilla sin sal
- 125g de Miel
- 200g de Azúcar
- 60ml de Leche
- 1/2 cucharadita de Sal
- 400g de Harina
- 100g de Maizena
- 2 cucharaditas de Levadura química
- 1 cucharadita de Canela molida
- 1 cucharadita de Jengibre molido
- 1/2 cucharadita de Nuez moscada molida
- 1/2 cucharadita de Clavo molido

Preparación:

Paso 1

Poner la mantequilla, la miel, el azúcar y la leche en un cazo y calentar a temperatura media. Remover hasta que hayamos obtenido una mezcla homogénea. Dejar enfriar un poco, mientras tanto ponemos el horno a precalentar a unos 180°C y preparamos las bandejas con papel de horno o con plancha de silicona.

Paso 2

Poner la harina junto con la maizena, la levadura, la sal, la canela, el jengibre, el clavo y la nuez moscada en un recipiente amplio. Añadir poco a poco la preparación anterior ya templada y amasar hasta obtener una masa homogénea.

Paso 3

Estiramos la masa con un rodillo dejándola con un grosor de entre 2-4 cm y usamos unos cortadores para

cortar las galletas.

Paso 4

Las ponemos unos 10-12 minutos en el horno o hasta que estén doradas.