

Galletas de jengibre (Thermomix)

He adaptado la receta con batidora normal debajo de la instrucción de Thermomix

INGREDIENTES GALLETAS

- 50 g de azúcar moreno
- 200 g de harina de repostería (y un poco más para espolvorear)
- ½ cucharadita de jengibre en polvo
- ½ cucharadita de canela molida
- ¼ cucharadita de clavo molido
- 60 g de mantequilla en trozos (a temperatura ambiente)
- 30 g de agua
- 30 g de sirope dorado o bien 30 g de miel



PREPARACIÓN GALLETAS DE JENGIBRE

1. Ponga en el vaso el azúcar moreno y pulverice 15 seg/vel 10.
(Triturar con batidora hasta que sea polvo)
2. Añada la harina, el jengibre, la canela y el clavo y mezcle 10 seg/vel 6.
(Mezclar lo indicado)
3. Incorpore la mantequilla, el agua y el sirope y mezcle 15 seg/vel 6
(Derretir un poco la mantequilla, mezclar todo lo líquido con la mezcla anterior)
4. Retire la masa del vaso, envuélvala en film transparente y deje reposar 15 minutos en el frigorífico.
5. Precaliente el horno a 180°C. Forre una bandeja de horno con papel de hornear.
6. En una superficie espolvoreada con harina, extienda la masa con el rodillo y corte con el cortapastas.
7. Coloque 10 unidades en la bandeja preparada y hornee durante 10-12 minutos (180°C). Repita el procedimiento con el resto de unidades y deje enfriar antes de decorar (aprox. 15-20 minutos). Lave el vaso.