

# Receta de galletas de jengibre caseras



Receta de galletas de jengibre

Las galletas de jengibre sin duda **son un clásico en preparaciones de Navidad** en todo el mundo una receta básica que te permitirá desarrollar tu imaginación en base a moldes navideños y decoraciones familiares.

## ¿Cómo hacer galletas de jengibre?

Unas tradicionales galletas de jengibre **que equilibran perfectamente miel y especias** que dan como resultado una de las preparaciones favoritas de grandes y niños.

# Información Nutricional

Categoría: [Postres](#)

Cocina: Mundial

Calorías: 300

Preparación: 3 horas 30 minutos

Cocción: 10 minutos

Raciones: 6 personas

# Receta de galletas de jengibre caseras

## Ingredientes

- 400 g de harina de trigo
- 200 g de azúcar morena
- 200 g de mantequilla
- 85 g de miel de abeja
- 2 huevos
- 2 cucharaditas de canela en polvo
- 2 cucharaditas de jengibre en polvo
- 1 cucharadita de clavo de olor en polvo
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal
- $\frac{1}{2}$  taza de azúcar flor
- 1 cucharada de jugo de limón

## Preparación

- **1.** En un bol grande cernir la harina, añadir las especias, el bicarbonato de sodio, la sal y mezclar todo. Reservar.
- **2.** En un bol mediano añadir la mantequilla a temperatura ambiente, la miel, el azúcar morena y mezclar todo con

una batidora, incorporar los huevos uno a uno sin dejar de batir y agregar de a poco la mezcla de ingredientes secos hasta obtener una masa que será bastante pegajosa.

- 3. Trasladar la masa a una superficie limpia, lisa, con bastante harina y con las manos cambien enharinadas amasar e incorporar la harina necesaria para que la masa deje de ser pegajosa, envolver en papel film y refrigerar por al menos tres horas.
- 4. Encender y pre-calentar el horno a 180°C (356°F) por al menos unos 10 minutos.
- 5. Retirar la masa del frío y en una superficie ligeramente enharinada uslerrear y estirar la masa hasta alcanzar unos 5 mm de espesor, cortar la masa con moldes de galletas navideños a elección y transferir las galletas a una bandeja de horno ligeramente aceitada o cubierta con papel mantequilla.
- 6. Llevar las galletas al horno pre-calentado y cocinar por 8 minutos, retirar y enfriar por 5 minutos sobre la misma bandeja y luego trasladarlas a una rejilla hasta enfriar por completo.
- 7. Mezclar el azúcar flor con el jugo de limón y reservar en una bolsa tipo ziploc, cortar una pequeña punta y decorar a gusto.
- 8. Servir las galletas de jengibre frías, como aperitivo o postre y almacenar en un frasco.

## Beneficios de consumir jengibre

### ¿Sabías qué?

Antiguamente las galletas de jengibre eran denominadas simplemente pan de jengibre y su origen **se atribuye al monje armenio Gregorio de Nicópolis**, quien luego introdujo la preparación en Francia en el año 992, desde donde luego se

extendió a toda Europa y el resto del mundo.□

## Recomendamos

- [Cola de mono](#)
- [Pimiento relleno](#)
- [Pavo navideño](#)
- [Nuggets de pollo](#)