

Galletitas de jengibre



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: **24**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/galletitas-de-jengibre>

Preparación

Precaliente el horno a 175°C. Tamizar juntos la harina, el jengibre, el bicarbonato, la canela, el clavo y la sal. Ponga a un lado. En un tazón grande, mezcle la margarina y 1 taza de azúcar hasta que esté suave y esponjosa. Agregue el huevo, luego agregar el agua y melaza. Incorporar poco a poco los ingredientes tamizados a la mezcla de melaza. Forma la masa en bolas del tamaño de la nuez, y cubrir con las 2 cucharadas de azúcar restantes. Coloque las galletas a 1 cm. de distancia sobre una bandeja para hornear sin engrasar, y aplánelas ligeramente. Hornear durante 8 a 10 minutos en el horno precalentado. Deje enfriar las galletas en la bandeja durante 5 minutos antes de retirar a una rejilla para enfriarlas completamente. Conservar en un recipiente hermético.

Ingredientes

- 2 1/4 taza/s Harina
- 2 cucharadita/s Jengibre molido
- 1 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 3/4 cucharadita/s Canela
- 1/2 cucharadita/s Clavo de olor molido
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 3/4 taza/s Margarina
- 1 taza/s Azúcar
- 1 Huevo
- 1 cucharada/s Agua
- 1/4 taza/s Melaza
- 2 cucharada/s Azúcar

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Económico, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Otro, Pan y otros panificados para la casa

