

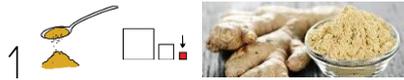
Receta: Galletas de jengibre

Utensilios

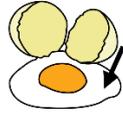
	Batidora
	Bol
	Moldes de galletas
	Pesa
	Cuchara
	Papel film

Ingredientes

	200 gramos (gr) de harina
	270 gramos (gr) de azúcar glas
	100 gramos (gr) de mantequilla.
	2  de   2 cucharadas soperas de agua.
	1    1 cucharada pequeña de canela molida.



1 cucharada pequeña de jengibre



1 clara de huevo



1 huevo



Zumo de $\frac{1}{2}$ limón



Colorante alimentario

Pasos



1º Mezclar harina y la mantequilla.



2º Añadir 70 gr de azúcar, canela y el jengibre



3º Batir el huevo con agua y añadir a la mezcla anterior



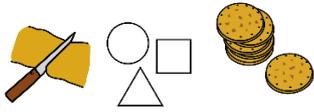
4º Hacer una bola con la masa y envolver con papel film.



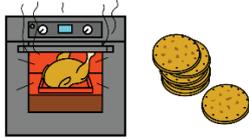
5º Dejar reposar en la nevera 20 minutos.



6º Poner harina en la mesa y extender la masa encima.



7º Cortar formas con moldes



8º Hornear a 180°C durante 15 minutos



9º Mezclar la clara de huevo, el zumo de limón y azúcar glas.



10º Añadir colorante alimentario



¡A disfrutar!

