

GALLETAS DE JENGIBRE NAVIDEÑAS



08DGP 25WRA 21SGM

INGREDIENTES (PARA 4 PERSONAS)

Ingredientes:

Para las galletas:

- 3 tazas (375 g) de harina de trigo
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 2 cucharaditas de jengibre molido
- 1 cucharadita de canela molida
- 1/4 cucharadita de clavo molido
- 1/4 cucharadita de sal
- 1/2 taza (115 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 3/4 taza (150 g) de azúcar moreno
- 1 huevo grande
- 1/2 taza (120 ml) de melaza
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

Para la decoración:

- 2 tazas (250 g) de azúcar glas
- 1-2 cucharadas de leche
- Colorantes alimentarios (opcional)
- Sprinkles navideños (opcional)



PREPARACIÓN

- **Preparar la masa:**
 - En un tazón grande, tamiza la harina, el bicarbonato, el jengibre, la canela, el clavo y la sal. Reserva.
 - En otro tazón, bate la mantequilla y el azúcar moreno hasta que la mezcla esté cremosa (unos 2 minutos).
 - Agrega el huevo, la melaza y el extracto de vainilla. Mezcla hasta que todo esté bien incorporado.
 - Añade poco a poco los ingredientes secos a los húmedos y mezcla hasta obtener una masa uniforme.
- **Refrigerar:**
 - Divide la masa en dos partes y forma discos planos. Envuélvelos en plástico film y refrigéralos al menos 1 hora (o hasta 3 días).
- **Formar las galletas:**
 - Precalienta el horno a 180 °C (350 °F). Forra bandejas con papel pergamino.
 - En una superficie enharinada, extiende la masa hasta que tenga un grosor de 5 mm. Usa cortadores de galletas con formas navideñas (estrellas, árboles, muñecos de jengibre, etc.) para cortar las galletas.
 - Transfiérelas a las bandejas preparadas dejando un poco de espacio entre ellas.
- **Hornear:**
 - Hornea las galletas de 8 a 10 minutos, dependiendo de su tamaño. Estarán listas cuando los bordes estén firmes pero el centro aún suave.
 - Déjalas enfriar en la bandeja 5 minutos y luego transfiérelas a una rejilla para enfriar por completo.
- **Decoración:**
 - Mezcla el azúcar glas con la leche hasta formar un glaseado espeso pero fluido. Divide en porciones y añade colorantes si lo deseas.
 - Usa mangas pasteleras o cucharas para decorar las galletas. Añade sprinkles mientras el glaseado esté fresco.



TIPS PARA UNA PREPARACIÓN ESPECTACULAR

1. Usa una bandeja o plato bonito

1. Elige un plato de cerámica, madera rústica o una bandeja metálica elegante para presentar las galletas. El contraste entre el color de las galletas y el color del plato creará un efecto visual impresionante.
2. Si es posible, utiliza un plato con un diseño navideño o que tenga detalles dorados o plateados.

2. Decora con elementos naturales

1. Añade ramitas de romero o pino alrededor de las galletas. Estos toques naturales no solo añaden belleza, sino que también aportan un aroma fresco y navideño.
2. Incorpora piñas o pequeñas ramas de acebo (si tienes acceso a ellas), lo que dará un toque muy festivo.

3. Agrupa las galletas por tipos

1. Si hiciste varias formas de galletas, como árboles, estrellas y muñecos de jengibre, agrúpalas por tipo en diferentes secciones del plato.
2. Puedes apilarlas o hacer pequeños montones decorados con un poco de glaseado.

4. Usa una decoración extra especial

1. Espolvorea las galletas con azúcar glas o purpurina comestible para darles un toque brillante y festivo.
2. Coloca sprinkles navideños en colores rojo, verde y dorado para que las galletas resalten aún más.

3. Añade un toque de glaseado en colores llamativos o incluso dibuja pequeños detalles como copos de nieve, corazones o estrellas.

5. Haz una torre de galletas

1. Si tienes muchas galletas, crea una torre o pirámide de galletas. Simplemente apílalas de manera ordenada para que se vean como una obra de arte.
2. Usa una base estable (puede ser un soporte para pasteles) y coloca las galletas de manera escalonada.

6. Añade una luz suave

1. Coloca una vela (preferiblemente LED) o una pequeña cadena de luces alrededor de la bandeja. La luz cálida realza el ambiente navideño y hace que las galletas brillen más.

7. Incluye tarjetas o letreros

1. Coloca pequeñas tarjetas decorativas o letreros con mensajes festivos cerca de las galletas, como "¡Feliz Navidad!" o "Dulce Navidad".
2. Si estás regalando las galletas, añade etiquetas personalizadas con los nombres de tus invitados.

8. Acompaña con una bebida navideña

1. Coloca una taza de chocolate caliente, té especiado o glühwein al lado de las galletas. ¡Nada mejor que un buen acompañante para disfrutar de las galletas!

9. Mantén el toque rústico o casero

1. A veces lo simple es lo más impactante. Coloca las galletas sobre una tela o mantel de lino o yute para un toque rústico y acogedor.



CONSEJO NAVIDEÑO

En estas fiestas, nada dice "Navidad" como el dulce aroma de las galletas de jengibre recién horneadas. 🧑🏻‍🍳 ✨
Cada galleta es una pequeña obra de arte, decorada con amor y cargada de recuerdos felices.

Imagina un hogar lleno de risas, el crujir de las galletas al primer mordisco, y el calor de compartir momentos mágicos con quienes más quieres. Este año, deja que el espíritu navideño te envuelva como la canela y el jengibre que llenan la cocina de alegría.

¡Que la dulzura de las galletas de jengibre sea el reflejo de todo lo bueno que te espera en esta Navidad!
🧑🏻‍🍳 ❄️ ❤️

¡Feliz Navidad! 🎁 🍪



CON GALLETAS DE JENGIBRE, LA NAVIDAD SE VIVE MEJOR, HOMBRE.