



Casa de galletas de jengibre

Fiestas y ocasiones especiales, Navidad, De invierno

Ingredientes

Para la masa de galletas

- 6 tazas (750 gramos) de harina de trigo todo uso
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 2 gramos (1/2 cucharadita) de bicarbonato o soda para hornear
- 2 cucharaditas de jengibre molido (si les gusta el sabor a jengibre fuerte, colocar 4 cucharaditas)
- 2 cucharaditas de canela en polvo (si no les gusta el jengibre, o no tienen, pueden hacerlas solo con canela y colocar 4 cucharaditas)
- 1 cucharadita de nuez moscada en polvo
- 2 tazas (453 gramos) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 250 gramos (1 1/4 taza) de azúcar
- 2 huevos, a temperatura ambiente
- 170 gramos (1/2 taza) de melaza
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla (o 1 cucharadita de vainilla en pasta)
- 2 claras de huevo
- 3 tazas (330 gramos) de azúcar glass o pulverizada, tamizada
- 2 cucharaditas de jugo/zumo de limón recién exprimido.
- Colorante en gel de preferencia (se puede usar colorante líquido o en polvo, teniendo en cuenta que esto afectará la consistencia del glaseado)
- Opcional: leche para dar más liquidez al glaseado en caso de que quiera usarse para rellenar

Preparación

- En un bowl mediano, mezclar la harina con el polvo de hornear, el bicarbonato, el jengibre, la nuez moscada y la canela.
- En un bowl apto para batidora, batir a velocidad media-alta la mantequilla y el azúcar hasta que el color se vea claro y la textura sea cremosa. Cuando se alcance esto, agregar el huevo, la vainilla y la melaza y seguir mezclando hasta que se incorporen completamente.
- Luego, comenzar a agregar la mezcla de harina una taza a la vez, asegurando que se incorpora bien antes de agregar más. Después de agregar la última porción de ingredientes secos, continuar mezclando hasta conseguir una masa completamente lisa y homogénea.

- Sacar la masa de la batidora y hacer una bola. Cubrir la bola de masa con film plástico de cocina y llevar a la nevera/refrigerador por al menos 30 minutos; al cabo de este tiempo, la masa debe estar firme pero no dura como una piedra. Si la suya se endurece mucho, con dejarla 5 minutos a temperatura ambiente se logrará que tenga una temperatura manejable de nuevo.
- Precalentar el horno a 170°C y preparar dos bandejas de horno con papel antiadherente o vegetal.
- Sacar la masa de la nevera y estirla con un rodillo hasta tener un grosor de aproximadamente ½ centímetro. Puede hacerse esta parte directamente sobre una superficie limpia, seca y enharinada. Yo lo hago entre dos papeles antiadherentes ligeramente enharinados porque me parece más seguro para evitar que se pegue la masa a la superficie (para hacer esto, pongo un recuadro de papel de horno sobre mi mesa, encima pongo la bola de masa y encima de la bola de masa pongo otro recuadro de papel; después, procedo a estirar normalmente con el rodillo).
- Luego, cortar con los moldes y/o patrones deseados e ir colocando sobre las bandejas preparadas. La masa sobrante después de cortar las primeras galletas puede volverse a estirar con el rodillo para cortar más, repitiendo el proceso de estirar, cortar y colocar en las bandejas hasta terminar la masa. Dejar un espacio de al menos 4 centímetros entre una parte de la casa y otra en las bandejas porque se expandirán un poco en el horno y no se quiere que se peguen.
- Cuando se haya llenado una bandeja con galletas cortadas y listas para hornear, poner dicha bandeja 5 minutos en la nevera/refrigerador antes de hornear. Este paso hará que las galletas mantengan su forma muchísimo mejor.
- Después de haber enfriado las galletas ya cortadas, llevar al horno. El tiempo de horneado variará dependiendo del tamaño que hayan cortado sus galletas. Las más tardan 10-11 minutos. Si las tuyas son pequeñas pueden tardar 8 minutos, y si son grandes hasta 12 minutos, el tiempo dependerá del tamaño y grosor de sus galletas y de la potencia del horno. Yo recomiendo chequear a partir de los 6 minutos; estarán listas cuando ya no se vea humedad en la superficie y la base se haya dorado. Si las prefieren más tostadas, dejar dorar un poco más (yo recomiendo unos 2 minutos adicionales). Al sacar del horno las dejo enfriar 2-3 minutos en la bandeja caliente para que se endurezcan y no se rompan al moverlas.
- Las partes para el techo (que suelen ser las más propensas a romperse) las hice más delgadas y más tostadas. Las paredes las hice más gruesas para que sostuvieran mejor el peso del techo. La base de mi casita (el círculo de galleta donde se pegan las paredes) lo hice de 27 centímetros de diámetro. De las partes del techo hice el doble (4 en vez de las 2 que necesitaba) para tener un refuerzo por si acaso alguna se me rompía. Después de haber hecho todas las partes que necesitaba (incluyendo la base) lo que me quedó lo dejé para hacer el arbolito de estrellas y otras figuras.
- Dejar enfriar en una rejilla y cuando estén completamente frías, decorar con el glaseado; yo prefiero esperar un día completo antes de decorarla.
- Preparar el glaseado cuando se vayan a pegar y decorar su casa. Para esto, colocar todos los ingredientes en un bowl y mezclar con un batidor de varillas de forma manual hasta que se hayan incorporado completamente y no hayan grumos. Si se van a usar varios colores, separar el glaseado en la cantidad de colores deseados (es decir, si se van a usar 3 colores, separar en 3 porciones en 3 bowls distintos).
- Comenzar a pegar la casa usando el glaseado. Para esto, colocar la galleta redonda que sirve como base encima de un plato o bandeja para servir. Medir un aproximado de donde se va a colocar cada parte y comenzar a pegar. Yo comencé pegando la pared frontal y a ella le pegué las paredes laterales y por último la otra pared de la parte de atrás. Para pegar colocar un poco de glaseado en la parte que estará en contacto con la base y con las demás partes de la casa y la sostienen por unos minutos hasta que no se mueva. Como expliqué anteriormente, yo hice las paredes gruesas para que se sostuvieran más fácil y no se rompieran ni se fueran de lado, y el techo lo hice más delgado y tostado para que no pesara tanto y fuera más fácil mantenerlo. Si se van las paredes de lado pueden ponerse frascos de vidrio limpios y secos con peso para que sostengan las paredes hasta que se sequen. Si el techo se hunde y pareciera que fuera a romperse colocar palitos de madera por dentro y en el centro de la casa para que lo sostengan.

- Después de pegar todas las partes de la casa con el glaseado, y cuando se ha secado y se sostiene sola comenzar a decorar de la forma deseada.
- Si se va a agregar el colorante al glaseado ir agregando muy poco a poco pues toma color muy rápido. Colocar cada color de glaseado en una manga pastelera distinta para comenzar a decorar (también se pueden usar botellas plásticas especiales para glaseado, si las tienen).
- Para la casa yo usé el glaseado un poco espeso porque solo iba a hacer líneas, si se quieren cubrir de glaseado completamente las paredes o el techo debe tenerse una porción de glaseado espeso para hacer los bordes y las líneas, y una porción de glaseado un poco más líquido para rellenar dentro de esos bordes y líneas. Para modificar el espesor del glaseado agregar más leche a cucharaditas (si se quiere que sea más líquido), o más azúcar glass (en caso de que se quiera más espeso). Recordar que el tipo de colorante que se usa también afectará la textura del glaseado (si se usa colorante líquido o en gel, esto hará más líquido el glaseado, y si se usa colorante en polvo, esto hará más espeso el glaseado)*.
- Decorar al gusto, dejar secar el glaseado y servir.
- Notas: *Leer las notas en el post si se quiere una explicación más extensa con respecto a la consistencia del glaseado

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/888>