



## Galletas suaves de Jengibre

Fiestas y ocasiones especiales, Navidad, De invierno

### Ingredientes

#### Para las galletas

- 370 gramos (2  $\frac{3}{4}$  tazas + 3 cucharadas) de harina de trigo de todo uso
- 1 cucharadita de polvo para hornear o levadura química
- 1 cucharadita de bicarbonato sódico
- 1 cucharadita de jengibre molido (si les gusta el sabor a jengibre fuerte, colocar 2 cucharaditas)
- 1 cucharadita de canela en polvo en polvo (si no les gusta el jengibre, o no tienen, pueden hacerlas solo con canela y colocar 2 cucharaditas)
- 1 cucharadita de nuez moscada en polvo
- 225 gramos (1 taza) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 125 gramos ( $\frac{1}{2}$  taza + 2 cucharadas) de azúcar
- 1 huevo
- 85 gramos (1/4 taza) de melaza
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla

#### Para el glaseado

- 60 gramos (2 claras) de huevo
- 330 gramos (3 tazas) de azúcar glass o pulverizada, tamizada
- 2 cucharaditas de zumo de limón
- 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 el cortador de galletas deseado 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 galleta 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 mías tardan 7-8 minutos, a mi me gusta que queden suaves y no demasiado tostadas y mis galletas son de un tamaño mediano. Si las tuyas son pequeñas pueden tardar 6 minutos, y si son grandes hasta 11 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.
- Dejar enfriar en una rejilla y cuando estén completamente frías, decorar con el glaseado.
- Preparar el glaseado cuando se vayan a decorar las galletas. 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, como yo, separar en 3 porciones en 3 bowls distintos).
- Agregar el colorante deseado a cada porción de glaseado hasta conseguir el color que se quiera. 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 estas galletas yo usé el glaseado un poco espeso porque solo iba a hacer líneas, si se quieren cubrir de glaseado completamente las galletas 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/489>