

Galletas de Jengibre

Si te gustan las Galletas de Jengibre, te enseñamos cómo preparar unas deliciosas, riquísimas y exquisitas galletas perfectas para merendar con los niños en casa. Es muy fácil, sencilla y rápidas de hacer.

Ingredientes para la receta de Galletas de Jengibre:

- 6 tazas de harina de trigo todo uso
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de bicarbonato de sodio
- 2 cucharaditas de jengibre molido
- 2 cucharaditas de canela en polvo
- 1 cucharadita de nuez moscada en polvo
- 2 tazas de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 1 $\frac{1}{4}$ de taza de azúcar
- 2 huevos a temperatura ambiente
- $\frac{1}{2}$ taza de melaza
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla

Preparación:

1. Mezclar en un recipiente mediano, la harina con el polvo de hornear, el bicarbonato, el jengibre, la nuez moscada y la canela. Reservar
2. Agregar en un recipiente para batidora la mantequilla y el azúcar. Batir a velocidad media-alta hasta que el color se vea claro y la textura sea cremosa.
3. Añadir los huevos, la vainilla y la melaza y seguir mezclando hasta que se incorporen completamente.
4. Comenzar a agregar la mezcla de harina una taza a la vez, asegurando que se incorpora bien antes de agregar más.
5. Agregar la última porción de ingredientes secos y continuar mezclando hasta conseguir una masa completamente lisa y homogénea.
6. 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 por 30 minutos; al cabo de este tiempo, la masa debe estar firme pero no dura como una piedra.
7. Precalentar el horno a 170°C o 355 °F.
8. Preparar dos o más bandejas de horno con papel antiadherente o vegetal.
9. Sacar la masa de la nevera y estirlarla con un rodillo

hasta tener un grosor de aproximadamente $\frac{1}{2}$ centímetro. Puede hacerse esta parte directamente sobre una superficie limpia, seca y enharinada.

10. Cortar con los moldes seleccionados 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.
11. 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.
12. Cuando se haya llenado una bandeja con galletas cortadas y listas para hornear, poner dicha bandeja 5 minutos en la nevera antes de hornear para que las galletas mantengan su forma muchísimo mejor.
13. Llevar al horno por 10 a 12 minutos, dependiendo del grosor de la galleta y de la potencia del horno.
14. 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 par de minutos más.
15. Sacar del horno, dejar enfriar a temperatura ambiente.
16. Servir y disfrutar.

Curiosidades:

1. Si la masa se endurece mucho en la nevera, dejarla 5 minutos a temperatura ambiente y volverá a ser manejable de nuevo.

Receta de www.recetavenezolana.com