

Y mi receta de hoy es...

Galletas Jengibre para Arbol de Navidad

INGREDIENTES para unas 24 galletas aprox.

A mi me salieron 3 árboles completos y con la masa restantes hice las estrellitas que veis colgadas de las ramas, y las más chiquitillas coronando los arboles y decorando los manteles.

PARA LAS GALLETAS

- 400g harina reposteria
- 180 g mantequilla a temperatura ambiente
- 125 g de azúcar moreno (si no tenéis no pasa nada, yo esta vez puse Icing Sugar porque no tenía, y salieron igual de buenas)
- 1 huevo tamaño L
- 125 g de melaza o miel
- 1 cucharita de bicarbonato sódico (no pasaros)
- 2 cucharitas de jengibre molido (yo le puse sólo una, pero colmada Le da menos color tostado y suaviza el sabor final)
- 2 cucharitas de canela molida (yo le puse sólo una)
- un poquito de nuez moscada
- una pizca de sal (5g aprox.)

PARA EL RELLENO DEL ARBOL:

Nata montada o crema Chantilly

1/2 l. de nata 35% M.G. para montar, especial para resposteria.

•NOTA: La receta original es con glasa real, pero a mi no me gusta demasiado porque endurece mucho con el ambiente y haría que las galletas quedaran demasiado pegadas. Con la nata sin embargo conseguí suavizar el sabor del jengibre. Y créedme, la mezcla de sabores es excepcional.

Nos encantó a todos!

S&G
by Marietta