

Y mi receta de hoy es...

Elaboracion Galleta jengibre:

En un cuenco grande, mezclamos bien la harina, el bicarbonato, la sal, canela, nuez moscada y el jengibre. Tamizamos juntos con una batidora a mano para darle volumen y conseguir mezclarlo todo muy bien.

En el vaso de la Thx. introducimos la mantequilla y el azúcar y a velocidad 3 batimos con la mariposa unos 3 minutos aprox hasta que la crema se vea blanca y esponjosa. A continuación añadimos la melaza, y el huevo ligeramente batido (esto facilita que se integre mejor). Abrimos el vaso y rebañamos el recipiente con una espátula de silicona, bajando los restos que nos hayan podido quedar! Añadimos la mitad de la harina y mezclamos 10 sg a velocidad. 6. Abrimos el vaso e introducimos el resto de harina. Y ya amasamos a velocidad espiga un minuto. Si al finalizar el tiempo, vemos que nos quedan restos de harina sin integrarse, damos medio minuto más hasta que consigamos una masa homogénea. Retiramos en este momento del vaso y extendemos en dos papeles de hornear. Con la ayuda de un rodillo amasamos y dejamos un grosor mediano de unos 6 mm. Metemos en el frigorífico la masa bien cerradita con los papeles de hornear y todo lo planas que podamos. Yo lo dejo mínimo 3 horas y máximo 10. Mas no, porque endurece demasiado y luego cuesta mucho que se atempere adecuadamente.

Cortamos las galletas teniendo en cuenta que deberemos cortar 3 galletas de cada medida, para tener al final 3 arboles asegurados y galletas de sobra para el montaje de cada uno de ellos.

Precalentamos el horno a 170°. Retiramos la masa de la nevera y dejamos ablandar unos 10 minutos aprox. Vamos colocando nuestras galletas y horneamos de 10 a 15 minutos, vigilando nuestro horno. Al sacar las galletas las dejaremos enfriar ligeramente antes de ponerlas en una rejilla metálica para que se enfríen por completo.

Elaboracion Crema Chantilly:

1/2 litro de nata para montar mínimo 35 % materia grasa. Esto es muy importante si queremos que nuestra nata esté bien montada y con firmeza suficiente para soportar el peso de las galletas sin que quede demasiado aplastada. Lo que hará que quede fea. Se supone que queremos que parezca nieve. No un churrete que cae por las galletas, ok?

Hay un truquillo que aprendí de mi amiga Maca para que la nata monte estupendamente, y os lo transcribo literalmente lo que ella nos cuenta porque lo explica estupendamente ;)

"Hay que saber que cuanto mayor sea el porcentaje de grasa en la nata, mayor será la firmeza de la Chantilly, por lo que, aunque tenga 35% M.G nos puede interesar aumentarlo a 40% o 50%. Con 18g. de mantequilla/100g. nata subiríamos a 50% para la nata a 35% M.G (34g. por cada 200ml.).

En este caso nos viene de lujo porque queremos que soporte bien el peso de las galletas desde la más grande (abajo) hasta la mas pequeña (arriba).

Bueno...y ya está!!!! Animo y me contáis. Mucha suerte!!!!