

POSTRES

GALLETAS NAVIDEÑAS DE ESTRELLA



Ingredientes:

- 180 g de mantequilla
- 150 g de panela o azúcar negra
- 1 cucharada de vainilla
- 1/2 taza de miel
- 1 huevo
- 400 g de harina sin polvos de hornear
- 1 cucharadita de polvos de hornear
- 2 cucharadas de Lebkuchagurtz (mezcla de especias navideña típica de Alemania)
- 2 cucharaditas de jengibre en polvo
- 1 cucharadita de canela Casia en polvo
- 1/4 cucharadita de clavo de olor en polvo
- 1 taza de azúcar flor
- 2 cucharadas de merengue en polvo
- 1 cucharada de agua
- 1 cucharada de jugo de limón

Preparación

- Poner en un Bowl 180 g de mantequilla a temperatura ambiente +150 g de panela o azúcar negra, mezclar hasta formar una pasta suave y agregar 1 cucharada de vainilla + 1/2 taza de miel + 1 huevo, integrar todo.
- Agregar con un colador para tamizar 400 g de harina sin polvos de hornear +1 cucharadita de polvos de hornear+ 2 cucharadas de Lebkuchagurtz (mezcla de especias navideña típica de Alemania) + 2 cucharaditas de jengibre en polvo +1 cucharadita de canela casia en polvo + 1/4 cucharadita de clavo de olor en polvo.
- Mezclar todo y poner la masa entre dos papeles encerados y uslerear, dejar del grosor que quieras tus galletas.



- Refrigerar por 30 minutos antes de cortar.
- Cortar con corta galletas de forma de estrellas (o de la forma que quieras). Poner en la lata del horno, ojalá con silpat (o papel mantequilla) y llevar al freezer para congelar por 20 o 30 minutos.
- Salieron aproximadamente 25 estrella.
- Llevar CONGELADAS al horno precalentado a 180° por 10 o 12 minutos (el tiempo varía según el tamaño que le des a las galletas).
- Retirar del horno y esperar a que se enfríen para decorar.

