

## POSTRES

# GALLETAS NAVIDEÑAS



### Ingredientes:

- 280 g de harina sin polvos de hornear
- 70 gr de azúcar flor o glass
- 70 gramos de panela (o azúcar morena)
- 3 cucharadas de lebkuchagurtz
- 130 g de mantequilla
- 2 huevo
- 1/2 taza de azúcar flor
- 2 cucharadas de clara de huevo en polvo
- Agua
- 8 gotas de colorante alimentario amarillo
- 3 gotas azules
- 2 cucharadas de canela en polvo
- 1 cucharada de jengibre en polvo
- 1/2 cucharadita de clavo de olor
- 1/2 cucharadita de cardamomo
- Pizca de pimienta

### Preparación

- Poner en un Bowl 280 g de harina sin polvos de hornear + 70 gr de azúcar flor o glass + 70 gramos de panela (o azúcar morena) + 3 cucharadas de lebkuchagurtz + 130 g de mantequilla a temperatura ambiente y con las manos hacer un Arenado apretando con cuidado.
- Agregar 1 huevo y seguir uniendo con las manos hasta formar una masa.
- Si el huevo es pequeño vas a necesitar agregar 1 cucharada de agua para que la masa no se desarome.



- Poner la masa entre dos papeles encerados y uslerear hasta dejar del ancho deseado.
- TIP: Refrigerar por 30 minutos para poder cortar, con el corta galleta de pinos y que no se desarmen. Poner los pinos en la placa del horno con silpad o Papel mantequilla y llevar al congelador por 30 minutos (esto es clave para que queden con la forma perfecta mientras se cocinan).
- Llevar al horno precalentado a 150° por 20 minutos.
- Deben estar secas al tacto cuando la saques. Dejar enfriar para decorar.
- GLASEADO: mezclar 1/2 taza de azúcar flor + 2 cucharadas de clara de huevo en polvo + 2 cucharadas de agua + 8 gotas de colorante alimentario amarillo + 3 gotas azules ... mezclar y agregar más agua si es necesario para lograr la consistencia deseada. Poner en bolsitas para decorar.
- MEZCLA DE ESPECIES: 2 cucharadas de canela en polvo + 1 cucharada de jengibre en polvo + 1/2 cucharadita de clavo de olor + 1/2 cucharadita de cardamomo + pizca de pimienta con cuidado.
- Agregar 1 huevo y seguir uniendo con las manos hasta formar una masa. Si el huevo es pequeño vas a necesitar agregar 1 cucharada de agua para que la masa no se desarme.
- Poner la masa entre dos papeles encerados y uslerear hasta dejar del ancho deseado.
- TIP: Refrigerar por 30 minutos para poder cortar, con la corta galleta de pinos y que no se desarmen.
- Poner los pinos en la placa del Horno con silpad o Papel mantequilla y TIP llevar al congelador por 30 minutos (esto es CLAVE para que queden con la forma perfecta mientras se cocinan).
- Llevar al horno precalentado a 150° por 20 minutos.
- Deben estar secas al tacto cuando la saques. Dejar enfriar para decorar.
- GLASEADO: mezclar 1/2 taza de azúcar flor + 2 cucharadas de clara de huevo en polvo + 2 cucharadas de agua + 8 gotas de colorante alimentario amarillo + 3 gotas azules ... mezclar y agregar más agua si es necesario para lograr la consistencia deseada. Poner en bolsitas para decorar.



- MEZCLA DE ESPECIES: 2 cucharadas de canela en polvo + 1 cucharada de jengibre en polvo + 1/2 cucharadita de clavo de olor + 1/2 cucharadita de cardamomo + pizca de pimienta.

