

POSTRES

CASITA DE JENGIBRE



Ingredientes:

- 150 gr de mantequilla
- 150 gr de azúcar morena (3/4 taza)
- 400 gr de miel líquida o miel de palma (3/4 taza)
- 1 huevo grande
- 600 gr de harina sin polvo de hornear (3 1/2 taza)
- 1 cucharada grande de lebkuchengewürz que es una mezcla de especias Navideñas
- Agua

Preparación

- Poner en un pocillo 150 gr de mantequilla a temperatura ambiente + 150 gr de azúcar morena (3/4 taza), mezclar con la espátula hasta que esté cremoso.
- Agregar 400 gr de miel líquida o miel de palma (3/4 taza) + 1 huevo grande, mezclar todo muy bien.
- Agregar 600 gr de harina sin polvo de hornear (3 1/2 taza) + 1 cucharada grande de Lebkuchengewürz que es una mezcla de especias Navideñas increíble.
- Si no consigues la mezcla agrega canela, jengibre, clavo de olor en polvo.
- Incorporar primero con la espátula y luego meter las manos apretando, sin amasar, hasta formar una masa.
- Debe quedar una masa que no se “desmigaje”, si la masa se siente un poco seca, agrega 1 cucharada de agua.



- Agrega las cucharadas que sean necesarias para tener una masa que puedas estirar fácilmente, pero que no se pegue.
- Poner parte de la masa entre medio de dos papeles encerados. Uslerrear tratando de que quede lo más pareja posible.
- Poner la masa estirada sobre una tabla de cocina y llevar al refrigerador por 30 minutos para que esté firme y sea más fácil cortar con precisión con los moldes de casita que tengas.
- Poner las piezas de masa en una placa para el horno sobre papel mantequilla y cubrir con plástico o papel encerado y llevar al freezer para congelar.
- Cuando la masa esté congelada sacar del freezer y cubrir con un silpat u otra placa de Horno para hacer “peso” para que las puntas, no se levanten durante la cocción y salgan planas.
- Pre calentar el horno a 180° y llevar las masas, congeladas, y cubiertas con el peso y cocinar por 8 minutos. Retirar el peso y cocinar 1 o 2 minuto más para que estén secas y con leve color en los bordes.
- El tiempo va a depender también del grosor que dejes las masas.
- Retirar del horno y dejar enfriar antes de manipular, ya que al principio están un poco más blandas.

