

Raciones para 4

260 g
Harina
160 g
Mantequilla
100 g
Azúcar moreno
5 g
Bicarbonato
1 cucharada
Canela
1 cucharada
Jengibre
1
Huevo
Sal

- 1 En un bol pon la harina después de tamizarla, el azúcar, el bicarbonato, las especias y una pizca de sal. Bate el huevo y añádelo junto con la mantequilla procurando que esta esté a temperatura ambiente. Mezcla todo hasta conseguir una masa homogénea.
- 2 Una vez hecha la masa, extiéndela con la ayuda de un rodillo y dale la forma que quieras. Si tienes un molde puedes usarlo, si no lo tienes, puedes usar un vaso pequeño para darle forma redonda o hacer bolitas y aplastarlas un poco.
- 3 Mientras damos forma a nuestras galletas navideñas pre calienta el horno a 180º y mete luego las galletas durante 15 o 20 minutos hasta que se doren por los bordes.
- 4 Sácalas, deja que se enfríen y ¡a comer!

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/galletas-speculoos-de-navidad/>

COOKING
LOVERS 