



## Consejo del chef

Cocinar es una de las tareas que más une en estos días y estas recetas de galletas te van a ayudar a divertirte y estar aún más unido a los que quieres.

## Raciones para 4

140 g  
Mantequilla sin sal

50 g  
Azúcar moreno

75 g  
Melaza o miel de caña

1  
Huevo

Jengibre molido

Canela molida

Nuez moscada

Bicarbonato sódico

Sal

300 g  
Harina de repostería

200 g  
Azúcar glasé

1  
Clara huevo pequeña

- 1 Lo primero es derretir la mantequilla con el azúcar moreno, la melaza y el resto de especias y dejar que se enfríe durante 10 minutos. Por otro lado tamiza la harina y mézclala con 1 cucharadita de bicarbonato y la sal. Añade a esta mezcla los ingredientes húmedos y el huevo y bate todo hasta que logres una masa uniforme.
- 2 Una vez hecho esto, envuelve la masa en film y la guárdala en el frigorífico. Si la has dejado mucho tiempo, tendrás que atemperarla antes de cocinarla. Extiende luego la masa con un rodillo mientras pre calientas el horno a unos 180°, procura que la masa tenga un grosor de unos 6mm para que queden crujientes.
- 3 Recorta la masa con el molde de hombrecillo y recuerda que si las quieres para decoración deben tener un agujerito por el que entre un cordón, usa una pajita para hacerlo.
- 4 Después de esto, sólo tienes que hornear las galletas unos 12 minutos y dejar que se enfríen, no se pondrán duras totalmente hasta que no se atemperen del todo.
- 5 Para la decoración hay que tamizar el azúcar glasé, batir una clara de huevo y añadir 1/3 del azúcar tamizado. Seguir batiendo y añadiendo azúcar hasta que nos quede una pasta espesa. 6: Después, con una manga pastelera con boquilla pequeña, decoramos las fotos para darle vida al hombrecillo.

6 Estas galletas navideñas son ideales para cocinar con niños pero, antes de hacerlo, ten en cuenta las medidas de seguridad que tienen los electrodomésticos integrables.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/galletas-navidenas-hombre-de-jengibre/>

**COOKING**  
**LOVERS** 