



Galletas de Jengibre



Ingredientes:

Azúcar moreno
125 gr.



Mantequilla
150 gr.



Harina integral
300 gr.

3 Huevos



Bol para
mezclar



Raíz de jengibre
rallada



Moldes



1 Cucharadita
de
bicarbonato

Preparación:

1



Mezclar muy
bien la
mantequilla y
el azúcar

Debe
quedar así:



2

Rallar un
trocito de la
raíz de
jengibre y
agregar los 3
huevos

3

Añadir la
harina y la
cucharadita de
bicarbonato

4

Mezclar todo
muy bien hasta
que todos los
ingredientes
estén bien ligados



5

Estirar la masa y
recortar las
galletas con los
moldes



6

Colocar en una fuente
con papel para hornear
y cocinar a 180°
durante 12-15 minutos



Te van a quedar así: puedes
decorarlas con chocolate, azúcar
glass, fondue de colores, o lo
que te apetezca!

