the Frugal Chef

Galletas de Jengibre

Rinde 24 a 30 galletas
½ taza (113 gramos) de mantequilla sin sal – suavizada
½ taza (100 gramos) de azúcar blanca
1 huevo grande a temperatura ambiente
2/3 de taza (227 gramos) de melaza
3 tazas (384 gramos) de harina blanca
½ cucharilla de polvo de hornear
½ cucharilla de sal
1 cucharilla de canela molida
½ cucharilla de nuez moscada molida
¼ cucharilla de pimienta dulce molida (allspice)
¼ cucharilla de clavo de olor molido
2 cucharillas de jengibre molido

PARA LA COBERTURA:
½ taza (113 gramos) de mantequilla sin sal, suavizada
1 cucharilla de extracto de vainilla
2 tazas (256 gramos) de azúcar molida (glas o impalpable)

Bata la mantequilla y el azúcar en un bol hasta que todo esté bien cremoso. Agregue el huevo y bata.

Engrase un poco la taza de medida para la melaza para prevenir que se pegue. Agregue 2/3 tazas (227 gramos) de melaza a la mantequilla y mezcle bien.

En otro bol mezcle las harinas con todo el resto de los ingredientes secos (sin el azúcar de la cobertura). Mezcle bien. Agregue la harina a la mantequilla y mezcle hasta que esté todo combinado. No sobre mezcle su masa.

Incorpore toda la masa con manos limpias hasta formar dos bolas de masa. Envuélvalas en plástico y refrigérelas por un mínimo de cuatro horas.

Caliente el horno a 175 grados C (350 F) y prepare sus latas de hornear forrándolas con papel de hornear o silicona.

Espolvoree un poco de harina sobre la superficie en la que extenderá su masa. Extienda la masa usando un rodillo hasta que tenga un grosor de más o menos 0.3 cm (1/8 de pulgada). Corte la masa con los moldes de su preferencia asegurándose de reusar la masa que vaya sobrando.

Meta las galletas al horno y cocine por 9 a 12 minutos o hasta que empiecen a dorarse ligeramente. Saque las del horno y deje que se enfríen sobre la lata por unos 5 minutos. Transfiéralas a una rejilla para que se enfríen completamente.

Mientras las galletas se cocinan bata la mantequilla de la cobertura en un bol por unos minutos. Agregue la vainilla y bata. Empiece a añadir el azúcar ½ taza a la vez, batiendo bien después de cada añadidura. Agregue la leche y bata por unos tres minutos.

Si gusta divida la cobertura en pequeños recipientes y agrégueles colorante vegetal. Mezcle bien. Meta la cobertura en una manga de decorar o en una bolsa pequeña. Saque todo el aire de la bolsa y corte una punta pequeña. Decore sus galletas.

Una vez seca la cobertura puede guardar esta galletas en un contenedor cerrado por hasta dos semanas. Estas galletas se ponen más deliciosas a medida que pasen los días.

1 galleta sin coberturas - CALORÍAS 117,22; FAT 3.62 grs (sat 2,17; mono 0,93; poli 0,22); PROTEÍNA 1,66 grs; FIBRA 0.44 grs; CARBS 19,70 grs; COLESTEROL 15,36 mg; HIERRO 1,08 mg; SODIO 54,20 mg; CALCIO 26.94 mg

©TheFrugalChef™2014 www.TheFrugalChef.com