

Galletas de Jengibre



2 1/4 tazas de harina
1 taza de azúcar morena
3/4 taza de aceite
1/4 taza de melaza (molasses)
1 huevo
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
1 cucharadita de jengibre en polvo
1 cucharadita de canela en polvo
1/2 cucharadita de clavo en polvo
1/4 taza de azúcar

Precaliente el horno a 375° F

Combina la mitad de la harina con el azúcar morena, la melaza, el aceite, el huevo y las especias (deje el azúcar blanco aparte). Batir en alto por un minuto o dos ... luego agregue el resto de la harina. Lo mezclan bien.

Forme bolas de 1 pulgada con la masa y enrolle en el azúcar blanco reservado. Coloque 2 pulgadas de distancia en bandejas para hornear sin engrasar y hornee durante 8-10 minutos o

hasta que la parte superior se agriete.

La receta rinde como 36 galletas.