

Galletas de Jengibre ~ Gingerbread



3 tazas de harina (all-purpose flour)

3/4 taza de azúcar morena, oscura

1 cucharada de canela en polvo

1 cucharada de jengibre en polvo

1/2 cucharadita de clavo, en polvo

1/2 cucharadita de sal

3/4 cucharadita de bicarbonato (baking soda)

12 cucharadas (1 1/2 barritas) de mantequilla sin sal, cortada en pedazos y medio blanda

3/4 taza de melaza (un-sulphured molasses)

2 cucharadas de leche

En la mezcladora echas la harina, canela, azúcar, jengibre, clavo, sal y bicarbonato.. mezclas bien.

Agregas la mantequilla, poco a poco, y lo bates hasta que la mezcla parezca como granosa.. Mientras aún estas batiendo.. le agregas la leche y la molassa, hasta que se forme una masa..

Vierta la mezcla sobre una mesa harinada y terminas de amasarlo a mano por 2 minutos.. Luego lo envuelves en plástico y lo guardas en la nevera hasta el otro día o en el congelador por 2 horas.

Pre-calienta el horno a 350 F. y cubra 2 placas de hornear con

papel de cocinar (parchment paper)

Sobre una mesa harinada, con un rodillo, estiras la masa a 1/4 pulgada de gruesa. Usando cortadores de galletas, cortas en las formas deseadas y las colocas sobre las placas de hornear preparadas. Dejas espacio entre las galletas de 1 pulgada.

Cueza en el horno precalentado por 8-11 minutos. (vela bien las galletas que cuando comiensen a dorarse por las orillas ya están). Deja que se enfríen sobre la placa como 5 minutos antes de moverlos a una parrilla para que terminen de refrescarse.

*** Yo uso mucho unos mantos de goma sobre las placas de hornear.. Se llaman Silpat y son lo mejor para hornear galletas, pan ect.. Las comidas nunca se pegan y se cocinan mas uniformes. Se lo recomiendo a las personas que gustan hornear galletas y panes..

Este año voy a preparar y decorar algunas para el arbol de navidad.. Si desean hacer las decoraciones.. Se usa esta misma masa pero cuando los estires.. hagalos mas finos de 1/4 pugada.. y no olviden de hacerle el agujero al sacarlos de horno, para el ganchito..