



GALLETA DE JENGIBRE CON MARGARINA LA VILLITA

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 45 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 260 gr de harina
- 150 gr de Margarina sin sal La Villita
- 100 gr de azúcar moreno
- 5 gramos de bicarbonato
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1 cucharadita de jengibre en polvo
- 1 huevo

- sal
- Para decorar**
- 1 clara de huevo
 - 100 gr azúcar glas
 - jugo de medio limón
 - chocolate en barra para postres
 - colorante alimentario

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, llegó el momento de comenzar las recetas navideñas. Una de mis favoritas es esta, las galletas de jengibre, que todos en casa amarán, ¡se los aseguro!

Primero precalentamos el horno a 180°C . En un bowl mezclamos la harina, cernida, el azúcar moreno, bicarbonato, canela, jengibre y una pizca de sal. Batimos el huevo y añadimos a esta mezcla. Agregamos la Margarina sin sal La Villita a punto de pomada.

¡Es hora de darles forma!

En una superficie plana esparce un poco de harina y estira la masa, aproximadamente con medio centímetro de espesor. Corta la masa con los moldes de motivos navideños.

Dejamos en el horno de 15 a 20 minutos, hasta que estén doraditas. Antes de decorar dejamos enfriar.

Para hacer los adornos, amigas, batimos la clara a punto de turrón y añadimos poco a poco el azúcar glas y las gotas de jugo de limón. Añade el colorante. El chocolate lo fundimos a baño maría. Con ambas mezclas decoramos nuestras galletas.

¡A compartir este delicioso momento!