

Receta



Duración

?



Web

XXX



Dificultad

3 / 10



Raciones

24 uds

Ingredientes

- 450 gr Harina
- 200 gr Mantequilla
- 100 gr Azúcar Moreno
- 1 Huevo
- 80 gr Miel
- 2 Cucharaditas Canela
- 1 Cucharadita Jengibre en Polvo
- 400 gr Azúcar Glass
- 70 gr Clara Huevo
- 1/2 Cucharada Agua (limón)
- Colorantes

Preparación

- 1.- Masa:** Tamizar harina, canela y jengibre
- 2.-** Batir mantequilla y azúcar (batidora varillas) hasta que quede textura de pomada. Añadir entonces huevo y miel.
- 3.-** Añadir harina y demás ingredientes, no mezclar mucho porque quedan duras. Dividir la masa en dos, envolver en film y nevera 15 minutos.
- 4.-** Estirar con el rodillo (5 cm grosor) y nevera 1h. Cortar después con el molde.
- 5.-** Poner sobre el papel del horno con 2 cm de separación. Hornear 180°C durante 15 minutos. Reposar 5 minutos -> Rejilla a enfriar.
- 6.- Glass:** Montar claras de huevo y añadir agua y azúcar poco a poco sin dejar de batir.
- 7.-** Cuando tenga consistencia firme y no se caiga de las varillas, meter en manga pastelera y dibujar.

Consejos: