

Pastas de té para Navidad: galletas de jengibre





- $\frac{1}{2}$ taza de mantequilla blanda
- 1 taza de azúcar
- 1 huevo
- 1 cucharadita de nata
- 1 cucharadita de vainilla
- 2 tazas de harina
- 1 cucharadita de canela molida
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de clavo de olor en polvo





- **1 cucharadita de levadura**
- **1 pizca de sal**
- **2 cucharadas de jengibre**

Preparación:

- Bate la mantequilla hasta conseguir una crema ligera
- Añade gradualmente, a la mantequilla batida, el azúcar y mezcla
- Agrega la harina y mezcla
- Agrega la canela y mezcla





- Agrega el clavo y mezcla
- Agrega el jengibre y mezcla
- Vuelve a mezclar todo bien y haz dos porciones iguales

Se envuelve con papel mantequilla y se introduce en el frigorífico durante 3 horas. Cuando transcurra el tiempo se aplana la masa con un rodillo, hasta dejarlo del grosor elegido.





Cortas las galletas con un molde o formando la forma que prefieras según tu gusto. Engrasa una bandeja de horno y coloca las galletas

Introduce en el horno precalentado a unos 100°C/220°F hasta que estén doradas y ya están listas, solo deberás esperar a que enfríen un poco.





Sírvelas junto al té, bien en la sobremesa o a media tarde, a tus invitados en estas navidades y quedaran encantados.

