

www.lavidaesdulce.net

Llego la Navidad y con ello el olor a jengibre, canela y nuez moscada en mi cocina....que cosa mas buena, olores y sabores que gritan solo amor y cariño, que recuerdan que la Navidad se trata de compartir y estar con los que mas queremos....es solo eso..... Una linda mesa con algo echo con amor, no tiene que ser algo sofisticado y caro, solo tiene que ser echo con el corazón.

Esta receta es perfecta para cumplir con este objetivo, unas galletas muy ricas, sabrosas y lindas que se pueden regalar o poner sobre la mesa Navideña, se las van a pelear se los prometo!

Galletas de Jengibre y Chocolate Blanco

2-1/4 tazas de harina sin polvos de hornear
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
1/2 cucharadita de sal
2 cucharaditas de jengibre molido
1 cucharadita de canela molida
1/4 cucharadita de clavo de olor molido
1/4 cucharadita de nuez moscada molida
3/4 taza de mantequilla a temperatura ambiente
1/2 taza + 3 cucharadas de azúcar granulada
1/2 taza de azúcar rubia
1 huevo grande
1/4 taza de syrup
2 cucharaditas de extracto de vainilla
2 tazas de chips de chocolate blanco
mostacillas navideñas para decorar

En un bol mezclar la harina, el bicarbonato de sodio, la sal, el jengibre, la canela, el clavo y la nuez moscada durante 20 segundos, reservar.

En un bol batir con batidora la mantequilla, 1/2 taza de azúcar granulada y azúcar rubia hasta que estén bien mezclados. Agregar el huevo, luego incorporar el syrup y la vainilla. Con la batidora a baja velocidad, agregar lentamente los ingredientes secos y mezclar hasta que se incorporen bien. Cubrir el bol con film plástico y llevar al refrigerador por una hora.

Precalentar el horno a 180 grados C, hacer esto 10 minutos antes de sacar la masa del refrigerador, preparar dos bandejas con placa de silicona o papel mantequilla y aceite en spray, reservar.

Con una cuchara para helados sacar la masa y formar bolitas, pasar las bolitas en un bol con las tres cucharadas de azúcar, luego poner las galletas sobre la fuente reservada dejándolas separadas entre sí para que no se peguen. Horner de 10 a 12 minutos hasta que las galletas estén doradas por abajo.

Una vez que las galletas estén frías derretir el chocolate blanco en el microondas en intervalos de 30 segundos revolviendo entre cada intervalo. Sumergir la mitad de la

galleta en el chocolate y decorar con mostacillas navideñas. Dejar endurecer el chocolate y listo!