



Hombrecitos de Navidad

20 raciones



Nivel medio

● hasta 60 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

Cuencos
Tamiz
Espátula
Rodillo
bandeja del horno
Papel Vegetal
Cortadores en forma de
hombrecito de jengibre
Manga pastelera

Para la masa:

200 g mantequilla
100 g azúcar
5 g sal
300 g harina
30 g Cacao en polvo Dr.Oetker
5 g jengibre en polvo

Para la decoración:

100 g azúcar glas
5 ml zumo de limón
20 almendras

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno con ventilación arriba y abajo a 170°C.
- 2 Prepara la bandeja colocando una hoja de papel vegetal en la base.
- 3 Tener todos los ingredientes a temperatura ambiente, en especial la mantequilla para que esté blanda.

Para hacer las galletas:

- 4 En un cuenco mezclar la mantequilla, el azúcar y la sal con espátula, hasta obtener una mezcla homogénea.
- 5 Tamizar la harina, el cacao y el jengibre por encima y mezclar hasta obtener una masa elástica.
- 6 Cubrir la masa y refrigerar durante al menos 1 hora.
- 7 En una superficie limpia, espolvorear un poco de harina y estirar la masa con rodillo de cocina de unos 5 mm de espesor.





- 8 Cortar las galletas utilizando el molde de hombre de jengibre hasta agotar toda la masa.
- 9 Trasladar las galletas a la bandeja y colocar una almendra en el centro del hombre de jengibre y cerrar uno o ambos brazos como para simular que el hombre de jengibre sostiene la almendra.
- 10 Hornear durante 12'.
- 11 Retirar las galletas del horno y dejar enfriar por completo.

Para la decoración:

- 12 Mezclar el azúcar glas y el zumo de limón en un cuenco hasta obtener una glasa espesa.
- 13 Colocar la glasa en una manga pastelera y cortar la punta de la manga de unos 2 mm de espesor.
- 14 Decorar los hombres de jengibre dibujando caritas y puños en los brazos y piernas.

