




# Muñecos de jengibre esqueleto

20 - 25 raciones

 Nivel fácil

 hasta 45 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

cazo  
batidora eléctrica con varillas metálicas  
bol  
bandeja del horno  
molde de diámetro 18-20 cm desmontable

### Ingredientes:

125 g mantequilla  
90 g azúcar moreno  
140 g sirope de arce o de maíz (de venta en grandes superficies o tiendas de dietética)  
325 g harina  
10 g jengibre en polvo  
Levadura Ecológica Dr. Oetker  
1 paquete de Lápidos Pasteleros sabor Chocolate Dr. Oetker

## Preparación de la masa:

- 1 Introducir la mantequilla reblandecida en un cuenco, agregar el azúcar y batir con unas varillas hasta obtener una crema.
- 2 Añadir el sirope, la harina, el jengibre y la levadura y mezclar con las manos hasta obtener una masa homogénea.
- 3 Dejar reposar tapado en la nevera unos 15 minutos.
- 4 Extender la masa sobre una superficie lisa enharinada con un rodillo en un grosor de 4 mm.
- 5 Cortar galletas en forma de hombrecito y disponerlas en una placa de horno cubierta con papel sulfurizado.

## Horneado:

- 6 Cocerlas en el horno, precalentado a 190°C, durante 10 minutos. Repetir la operación con la masa sobrante.





- 7 Dejar enfriar las galletas.
- 8 Decorar la superficie de las galletas con los lápices pasteleros como si de esqueletos se tratara.

