



CASITA DE JENGIBRE

Galletas y snacks | Vegetariano | Desayuno | Navidad



INGREDIENTES

Para la casa y un muñeco de nieve

750 g de harina
225 g de azúcar en polvo
75 g de almendras molidas
5 g de cuatro especias (canela, nuez moscada, clavo y jengibre)
420 g de mantequilla pomada
3 huevos
60 g de Nutella
250 g de azúcar glas
2 claras de huevo
5 cl de zumo de limón

PREPARACIÓN

Mezcla los ingredientes secos en un bol.

Añade la mantequilla pomada en trozos y, a continuación, añade los huevos uno a uno.

Mézclalo todo hasta obtener una masa homogénea.

Forma una bola con la masa, envuélvela en papel film y déjala reposar durante dos horas en la nevera.

Precalienta el horno a 180°C.

Extiende la masa con un rodillo. Intenta que no quede demasiado fina para evitar que se rompa. Recorta las partes para formar la casa y hornéalas durante diez minutos.

Mientras se enfrían, prepara el glaseado que se utilizará para pegarlas: mezcla el azúcar glas, las claras de huevo y el limón. Bate bien la mezcla y viértela en una manga pastelera para montar la casa.

Decórala con Nutella, azúcar glas y confeti comestible.
