

Galletas de jengibre



INGREDIENTES (20 - 25 GALLETAS)

- 100 g harina de trigo o avena
- 50 g harina de almendra
- 1 huevo
- 60 g pasta de dátiles
- 40 g aceite de coco
- 2 cucharadas de jengibre en polvo
- 1 cucharada de canela
- 1 cucharada esencia de vainilla (opcional)
- 1 pizca nuez moscada
- 1 pizca de sal
- 1 cucharada de levadura química
- Para el glaseado: 3 cucharadas de azúcar glass o edulcorante.



ELABORACIÓN

En primer lugar, mezclamos con varillas el huevo, con el aceite de coco, hasta formar una ligera emulsión. Añadimos la pasta de dátiles y seguimos mezclando. Cuando se haya formado una crema, añadimos el resto de ingredientes y mezclamos de nuevo hasta obtener una masa manejable. Si queda muy pegajosa, se puede añadir un poco más de harina.

Hacemos una bola y reservamos en el frigorífico 30-60 minutos.

Pasado este tiempo, con el horno precalentado a 180°C, estiramos la masa con un rodillo. Debe quedar una capa fina pero manejable para no estropear después las figuras al levantarlas.

Cogemos los moldes para galletas y vamos haciendo las formas, colocándolas sobre papel de hornear, en la bandeja del horno.

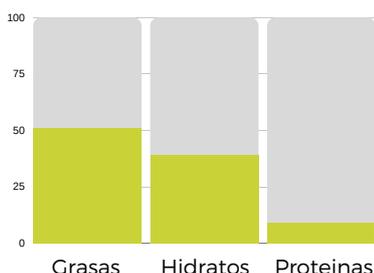
Horneamos a 180°C durante 12-15 minutos. Vigila bien tus galletas porque puede que necesiten unos minutos más o que se quemen fácilmente.

Una vez hechas, dejamos enfriar sobre una rejilla.

Cuando ya están frías las podemos decorar con glaseado. Mezcla el azúcar glass o edulcorante en polvo, con unas gotas de agua, hasta formar una pasta densa. Utiliza una manga pastelera con boquilla muy fina y decora a tu gusto. Deja enfriar y conserva en un bote.

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Valores por...	Galleta	100 g
Energía	57 kcal	367 kcal
Grasas	3,13 g	20,14 g
Hidratos	5,42 g	34,93 g
Proteínas	1,27 g	8,20 g
Fibra	0,69 g	4,45 g
Sal	0,31 g	2,00 g



Consejo:

El glaseado es opcional, en este caso lo hemos utilizado para decorar.