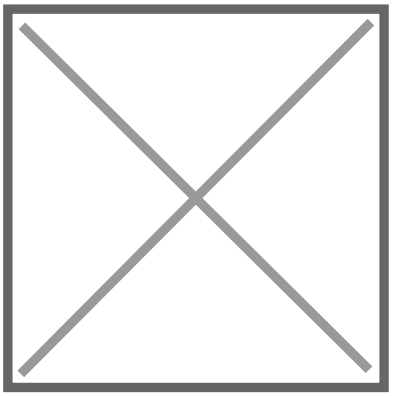


Galletas de miel y naranja

DescripciÃ³n

default watermark

GALLETAS DE NARANJA Y MIEL 13

Estas galletas llevan jengibre y les da un toque muy aromÃ¡tico. Y si queremos Â«el glaseado de naranjaÂ» les da el toque final.

AquÃ podremos ver enlaces de otras galletas ricas, ricas.

Galletas fÃ¡ciles con chocolate y frutos secos, *Galletas de nata*, *Galletas de chocolate y arÃ¡ndanos*.

Ingredientes: **(SegÃºn el tamaÃ±o salen 28 unidades).**

Para las galletas.

- 240 gr de harina.
- 200 gr de mantequilla.
- 50 gr de azÃºcar.
- 1 cucharada sopera de miel (25 gr aproximadamente).
- 1/2 cucharadita de postre de jengibre rallado o molido.
- 3 o 4 cucharadas soperas de leche si la masa no se liga bien.
- Ralladura de una naranja, sin llegar a la parte blanca, que amarga.

Para el glaseado.

- 2 cucharadas soperas de mermelada de naranja o melocotÃ³n. En este caso de naranja.
- 1 cucharada sopera de zumo de naranja.
- 3-4 cucharadas soperas de azÃºcar glas.

PreparaciÃ³n:

De las galletas.

En un bol grande batimos la mantequilla con el azÃºcar hasta que quede como pomada. AÃ±adimos la ralladura de la naranja y la miel, mezclamos bien.

GALLETAS DE NARANJA Y MIEL 1 GALLETAS DE NARANJA Y MIEL 2

default watermark

Agregamos la harina y el jengibre en polvo, con una espÃ¡tula vamos mezclando hasta hacer una bola con la masa. Si vemos que nos queda un poco seca y no liga bien, regamos con la leche, cucharada a cucharada hasta que quede unida, no es necesario poner toda la leche. En este caso no ha hecho falta.

GALLETAS DE NARANJA Y MIEL 3 GALLETAS DE NARANJA Y MIEL 4

Hacemos una bola y envolvemos la masa en papel film, dejamos unos 15 minutos en la nevera para que la masa coja consistencia y este firme.

GALLETAS DE NARANJA Y MIEL 5

Precalentamos el horno, calor arriba y abajo a 180ÂºC.

Sacamos la masa del frigorÃfico y la extendemos con un rodillo o una botella y vamos cortando las galletas con la forma que mas nos guste. Nos podemos ayudar de cortapastas con formas distintas.

Las colocamos sobre una bandeja de horno cubierta con papel de horno.

GALLETAS DE NARANJA Y MIEL 6

default watermark

Las dejaremos con algo de separaciÃ³n y las horneamos durante 15 minutos, hasta que los bordes estÃ©n dorados. Una vez listas, sacamos a una rejilla con el papel de horno y dejamos que enfrÃen.

GALLETAS DE NARANJA Y MIEL 7

Mientras se van enfriando nuestras galletas preparamos el glaseado.

Del glaseado.

Derretimos en el microondas la mermelada para que quede lÃquida, dejamos templar un poco, aÃ±adimos el azÃºcar glas y el zumo de naranja. Mezclamos muy bien, que no queden grumos del azÃºcar.

GALLETAS DE NARANJA Y MIEL 8 GALLETAS DE NARANJA Y MIEL 9
GALLETAS DE NARANJA Y MIEL 10

default watermark

Y cuando las **galletas estÃ©n totalmente frÃas,** pincelamos por encima con el glaseado (gracias al papel de horno no pringamos nada), dejamos que se sequen antes de servir.

GALLETAS DE NARANJA Y MIEL 11

Â¡Â¡Â¡Y a disfrutar de nuestras ricas galletas!

GALLETAS DE NARANJA Y MIEL 12

> **Consejo:** Ya sabemos que cada horno es un mundo, asÃ que cuidado con los tiempos de horneado. Las galletas se consevan muy bien en una caja de metal y en sitio fresco y seco. Personalmente creo que el glaseado sÃ que le da un toque especial a las galletas, pero las deja un poco blandas.

default watermark

Nos vemos en facebook: **facebook/masqpostres** .

En la web: **www.masqpostres.es** .

O si prefieres mÃ¡ndanos tus opniones, sugerencias, recetas a nuestro correo: **hola@masqpostres.es** .

CategorÃa

1. Galletas
2. Postres

Fecha de creaciÃ³n
septiembre 23, 2016
Autor

admin

default watermark