



Galletas de miel y naranja

Descripción



Estas galletas llevan jengibre y les da un toque muy aromático. Y si queremos «el glaseado de naranja» les da el toque final.

Aquí podremos ver enlaces de otras galletas ricas, ricas.

[Galletas fáciles con chocolate y frutos secos](#), [Galletas de nata](#), [Galletas de chocolate y arándanos](#).

Ingredientes: (Según el tamaño salen 28 unidades).

Para las galletas.

- 240 gr de harina.

- 200 gr de mantequilla.
- 50 gr de azúcar.
- 1 cucharada soperas 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.

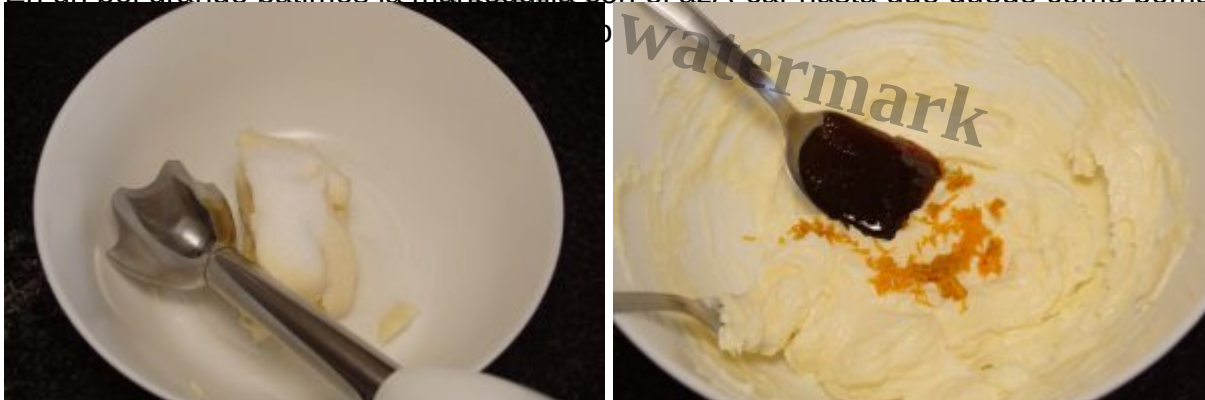
Para el glaseado.

- 2 cucharadas soperas de mermelada de naranja o melocotón. En este caso de naranja.
- 1 cucharada soperas de zumo de naranja.
- 3-4 cucharadas soperas de azúcar glas.

Preparación:

De las galletas.

En un bol grande batimos la mantequilla con el azúcar hasta que quede como pomada. Añadimos la



Agregamos la harina y el jengibre en polvo, con una espátula 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



default watermark

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.



Precalentamos el horno, calor arriba y abajo a 180°C.

Sacamos la masa del frigorífico 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.



Las dejaremos con algo de separación y las horneamos durante 15 minutos, hasta que los bordes estén dorados. Una vez listas, sacamos a una rejilla con el papel de horno y dejamos que enfríen.



default watermark

Mientras se van enfriando nuestras galletas preparamos el glaseado.

Del glaseado.

Derretimos en el microondas la mermelada para que quede líquida, dejamos templar un poco, añadimos el azúcar glas y el zumo de naranja. Mezclamos muy bien, que no queden grumos del





default watermark

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



default watermark

Y a disfrutar de nuestras ricas galletas!



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

Nos vemos en facebook: [facebook/masqpostres](https://www.facebook.com/masqpostres) .

En la web: www.masqpostres.es .

O si prefieres mándanos tus opciones, sugerencias, recetas a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Categoría

1. Galletas
2. Postres

Fecha de creación

septiembre 23, 2016

Autor

admin

default watermark