

Hombrecitos de jengibre con Nutella®

Medio

2 h 10 Minutos



INGREDIENTES

PARA 20 RACIONES

60 g de mantequilla a punto pomada

50 g de azúcar moreno

60 g de miel

1 yema de huevo

190 g de harina

2 g de mezcla de especias para elaborar pan de jengibre

2,5 g de bicarbonato

Una pizca de sal

120 g de Nutella®

50 g de azúcar glas

1 cucharada de zumo de limón

ELABORACIÓN



1 | Precaliente el horno a 160° C y coloque la rejilla en la parte central del horno.

En un bol, mezcle la mantequilla con el azúcar y la miel, y a continuación añada la yema de huevo.

En otro bol, mezcle la harina, las especias y el bicarbonato.

Incorpore la mezcla de harina al primer bol y amase durante 1 minuto.

Envuelva en film transparente y deje enfriar durante 1 hora.



2 | Estire la masa sobre una hoja de papel de horno hasta que tenga un grosor de unos 4 mm.

**3**

Cut out biscuits using a gingerbread man cookie cutter (or any other small shape, like a glass for example)

Arrange the biscuits onto a baking tray lined with baking paper and bake for 8-9 minutes or until slightly golden. Leave to cool down on the tray for 15 minutes.

**4**

Corte la masa usando un molde para galletas en forma de hombrecito (o con cualquier otro recipiente pequeño, como un vaso, por ejemplo).

Coloque las galletas sobre una bandeja forrada con papel de horno y hornee durante 8-9 minutos o hasta que estén ligeramente doradas. Deje que se enfríen en la bandeja durante 15 minutos.

¡Listo para disfrutar!