

Hombres de jengibre con Nutella®

Media

2 h 10 min



Ingredientes

60g de mantequilla blanda

50g de azúcar moreno

60g de miel

1 yema de huevo

190g de harina

2g de mezcla de especias de pan de jengibre

2,5g de bicarbonato de sodio

una pizca de sal

120g de Nutella®

50g de azúcar glas

1 cucharada de jugo de limón

UTENSILIOS

horno

tazón para mezclar

cuenco

batidor

bandeja para hornear

papel para hornear

papel film

cortador de galletas

manga pastelera

Preparación



- 1 | Precaliente el horno a 160 °C (320 °F) y coloque la rejilla para hornear en el medio del horno. En un tazón, mezcle la mantequilla con el azúcar y la miel, luego agregue la yema de huevo. En un segundo tazón, mezcle la harina, las especias y el bicarbonato de sodio. Agregue la mezcla de harina en el primer tazón y amase durante 1 minuto. Envolver en papel film y refrigerar durante 1 hora



- 2 | Estirar la masa sobre una hoja de papel de hornear hasta un espesor de 4 mm



- 3 | Corta las galletas con un cortador de galletas de hombre de jengibre (o cualquier otra forma pequeña, como un vaso, por ejemplo) Coloque las galletas en una bandeja para hornear forrada con papel para hornear y hornee durante 8-9 minutos o hasta que estén ligeramente doradas. Dejar enfriar en la bandeja durante 15 minutos

**4**

Unte una galleta con 6 g de Nutella[®] y monte 2 hombres de jengibre. Para hacer el glaseado, mezcle el azúcar glas con el jugo de limón, media cucharadita a la vez, hasta obtener una pasta suave y luego transfiera a una manga pastelera. Decora cada galleta con glaseado

¡Disfruta!