

# GALLETAS DE MANTEQUILLA.

(DE 40 A 50 GALLETAS)

## INGREDIENTES:

190 GR. DE MANTEQUILLA  
130 GR. DE AZÚCAR  
1 HUEVO  
320 GR. DE HARINA  
1 CUCHARADITA DE LEVADURA  
EL ZUMO DE MEDIA NARANJA.

## ELABORACIÓN:

MEZCLAR LA MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE CON EL AZÚCAR. AGREGAR EL HUEVO BATIDO Y REMOVER HASTA INTEGRARLO, INCORPORAR LA HARINA TAMIZADA CON LA LEVADURA, POCO A POCO SIN DEJAR DE BATIR. VERTER EL ZUMO DE NARANJA Y MEZCLAR HASTA OBTENER UNA MEZCLA HOMOGÉNEA. CUBRIR LA MASA CON FILM TRANSPARENTE Y DEJARLA EN LA NEVERA DURANTE 90 MINUTOS. PRECALENTAR EL HORNO A 180 GRADOS, EXTENDER LA MASA Y CORTAR LAS GALLETAS HASTA QUE TENGA UN GROSOR DE 4 O 5 MM. COCER LAS GALLETAS DE 15 A 20 MINUTOS O HASTA QUE DOREN.



CONCEJALÍA DE  
TERCERA EDAD



Sant Joan  
d'Alacant  
CIUDAD EDUCADORA

# GALLETAS DE JENJIBRE.

( DE 40 A 50 GALLETAS)

## INGREDIENTE:

350 GR. DE HARINA  
200 GR. DE AZÚCAR  
125 GR. DE MANTEQUILLA  
1 HUEVO BATIDO  
1 CUCHARADITA DE BICARBONATO SÓDICO  
1 CUCHARADA DE JENGIBRE MOLIDO  
1 CUCHARADITA DE CANELA EN POLVO  
1 PIZCA DE SAL  
75 GR. DE MIEL  
EL ZUMO DE MEDIA NARANJA.

## ELABORACIÓN:

MEZCLAR LA MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE CON EL AZÚCAR. AGREGAR EL HUEVO BATIDO Y REMOVER HASTA INTEGRARLO, MEZCLAR Y TAMIZAR LOS INGREDIENTES SECOS, AGREGAR POCO A POCO LA HARINA SIN DEJAR DE BATIR, CUANDO YA ESTÉ INTEGRADO AGREGAR EL HUEVO BATIDO, Y POR ÚLTIMO LA MIEL Y EL ZUMO DE NARANJA, BATIR HASTA QUE LA MEZCLA ESTÉ UNIFORME. CUBRIR LA MASA CON FILM TRANSPARENTE Y LLEVARLA A LA NEVERA POR 90 MINUTOS. PRECALENTAR EL HORNO A 180 GRADOS, EXTENDER LA MASA Y CORTAR LAS GALLETAS HASTA QUE TENGA UN GROSOR DE 4 O 5 MM. COCER LAS GALLETAS DE 15 A 20 MINUTOS O HASTA QUE DOREN.



# recuerdos

## SIGAMOS CON NUESTRAS TRADICIONES.

