

**Creador:** Irene Delafú



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**Descripción:**

## Ingredientes para 10 personas :

- Para la mezcla de especias:
- 2 cucharaditas de nuez moscada molida
- 1 cucharadita de jengibre en polvo
- 2 cucharaditas de clavo molido
- 8 cucharaditas de canela
- 1 cucharadita de pimienta blanca molida
- 1 cucharadita de cardamomo molido
- Para la masa de las galletas:
- 1 y ½ cucharadas de la mezcla de especias
- 250 g de harina
- 75 g de azúcar
- 75 g de azúcar moreno
- 100 g de almendra molida
- 2 cucharadas de leche
- 1 huevo
- 175 g de mantequilla a temperatura ambiente
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de levadura en polvo
- 1 cucharadita de bicarbonato

## Preparación:

### Paso 1

Mezclamos las especias en un tarro. En un bol ponemos la harina, la sal, el bicarbonato, la levadura y las especias. Removemos y reservamos. Batimos la mantequilla con el azúcar hasta quede disuelta. A continuación

*añadimos el huevo y batimos hasta que integre. Añadimos la almendra molida y mezclamos. Incorporamos la mezcla de la harina. Mezclamos bien, añadimos las dos cucharadas de leche y mezclamos hasta que esté homogénea. La colocamos sobre dos hojas de papel vegetal y la estiramos con un rodillo, procurando que quede de unos 5 mm de grosor. La dejamos en el frigorífico hasta el día siguiente. Sacamos la masa, la cortamos con unos cortadores y vamos colocando las galletas con cuidado en una bandeja de horno cubierta con papel de hornear. La volvemos a guardar en el frigorífico 10 minutos. Precalentamos el horno a 180°. Introducimos la bandeja y horneamos durante 15 minutos. Después, las dejaremos enfriar en la bandeja unos minutos y a continuación las colocamos sobre una rejilla hasta que se enfrien completamente.*