



## GALETES ESPECIADES DE HALLOWEEN

👤 6

*Dificultat baixa*

**200 g de farina de blat**  
**55 g de mantega**  
**50 g de sucre de coco**  
**1 ou**  
**20 g de mel**  
**1 culleradeta de ginge-  
bre**  
**½ culleradeta de canye-  
lla**  
**¼ culleradeta de nou  
moscada**  
**¼ culleradeta de clau  
mòlt**  
**85 g de mantega**  
**85 g de sucre de coco**  
**85 g de mel**

**100 g de cobertura de  
xocolata blanca**  
**100 g de cobertura de  
xocolata negra**

**1.** En un bol poseu la mantega a temperatura ambient i el sucre i barregeu-ho fins que tinguem una crema homogènia. Afegeix-hi l'ou i la mel i bat-ho bé fins que s'integrin tots els ingredients.

**2.** En un altre bol barreja la farina i les espècies. Afegeix-ho a la barreja d'ou i mantega i integra-ho bé. Aneu barrejant amb una espàtula fins a obtenir una massa irregular i solta. Passa-ho a una superfície i pasta amb les mans fins a formar una bola, embolica-la en paper film i fica-la al frigorífic durant aproximadament 1 hora.

**3.** Després d'1 hora agafa una part de la massa i estira-la amb un corró fins a tenir un gruix de mig centímetre aproximadament. Aneu tallant la massa en formes d'home de gíngebre i col·locant-les en una safata de forn. Cuina al forn preescalfat a 200 ° durant uns 10-12 minuts, fins que estiguin lleugerament daurades.

**4.** Deixa que es refredin en una reixeta abans de decorar. Per decorar prepara la cobertura de xocolata fonent-la al bany maria. Col·loca la cobertura en una màniga pastissera petita i dibuixa els esquelets sobre les galetes. Deixa que s'assequin i a gaudir.

**TROBA ELS INGREDIENTS A LA NOSTRA BOTIGA**