



## GALLETAS ESPECIADAS DE HALLOWEEN

👤 6

Dificultad baja

**200 g de harina de trigo**

**55 g de mantequilla**

**50 g de azúcar de coco**

**1 huevo**

**20 g de miel**

**1 cucharadita de jengibre**

**½ cucharadita de canela**

**¼ cucharadita de nuez moscada**

**¼ cucharadita de clavo molido**

**85 g de mantequilla**

**85 g de azúcar de coco**

**85 g de miel**

**100 g de cobertura de chocolate blanco**

**100 g de cobertura de chocolate negro**

**1.** En un bol poner la mantequilla a temperatura ambiente y el azúcar y mezclar hasta que tengamos una crema homogénea. Añade el huevo y la miel y bate bien hasta que se integren todos los ingredientes.

**2.** En otro bol mezcla la harina y las especias. Añádelo a la mezcla de huevo y mantequilla e intégralo bien. Ve mezclando con una espátula hasta obtener una masa irregular y suelta. Pásalo a una superficie y amasa con las manos hasta formar una bola, envuélvela en papel film y métela en el frigorífico durante aproximadamente 1 hora.

**3.** Después de 1 hora coge una parte de la masa y estírala con un rodillo hasta tener un espesor de medio centímetro aproximadamente. Ve cortando la masa en formas de hombre de jengibre y colocándolas en una bandeja de horno. Cocina en el horno precalentado a 200º durante unos 10-12 minutos, hasta que estén ligeramente doradas.

**4.** Deja que se enfríen en una rejilla antes de decorar. Para decorar prepara la cobertura de chocolate derritiéndola al baño maría. Coloca la cobertura en una manga pastelera pequeña y dibuja los esqueletos sobre las galletas. Deja que se sequen y a disfrutar.

**ENCUENTRA LOS INGREDIENTES EN NUESTRA TIENDA**