

## POSTRES

.....  
Endulza tu paladar

### **Galletas con especias**

.....  
Ingredientes:

- 200 gr. de azúcar.
  - 500 gr. de harina.
  - 3 gr. de jengibre.
  - 3 gr. de cardamomo.
  - 3 gr. de clavo.
  - 2 huevos.
  - 250 gr. Mantequilla sin sal.
- .....

Elaboración:

- La mantequilla la tendremos un par de horas fuera de la nevera.
- Sacamos las pepitas del cardamomo y las molemos.
- Molemos el clavo.
- Mezclamos el jengibre en polvo con las especias que hemos molido.
- Ponemos todos los ingredientes en la panificadora. La programamos para que solo amase.
- Si no tenemos, ponemos todos los ingredientes en una fuente.
- Amasamos con las manos hasta hacer una bola.
- Tapamos con film transparente.
- Metemos en la nevera un par de horas.
- Estiramos la masa. Partimos a nuestro gusto y horneamos a 150° durante 10-12 minutos.
- Dejamos enfriar y guardamos herméticamente.

# La Hierbas

·• A granel ••

- FRUTOS SECOS ·
- ESPECIAS ·
- HIERBAS ·
- PIMENTONES ·
- PRODUCTOS TÍPICOS ·

.....

RÚA DA CRUZ, 11  
Tlf: 982 10 01 77 - 659 52 77 75  
[lahierbasagranel@hotmail.com](mailto:lahierbasagranel@hotmail.com)  
Siguenos en facebook