

## Endulza tu Christmas Jumper Day

En la fiesta o recital de Navidad, puedes ofrecer a las familias de los alumnos y alumnas las típicas galletas de jengibre

### Ingredientes para 30-35 galletas:

Harina 350 gr  
Azúcar 160 gr  
Mantequilla 150 gr  
Huevo 1  
Sal 1 pizca  
Miel 150 gr (o melaza)  
Canela en polvo 2 cucharillas rasas  
Nuez moscada en polvo 1/4 de cucharilla  
Jengibre en polvo 2 cucharillas rasas  
Clavo en polvo 1/2 cucharilla  
Bicarbonato 1/2 cucharilla



La masa se puede congelar durante aprox. 1 mes, mientras que las galletas se conservan un máximo de 4-5 días

### Ingredientes para el glaseado de color

Colorantes alimentarios al gusto  
Azúcar glas 150 gr  
1 clara de Huevo



Tamizar la harina con el azúcar, añadir jengibre, especias y bicarbonato; después la mantequilla fría troceada. Añadir la miel y amasar hasta obtener una masa homogénea. Añadir el huevo y amasar un momento hasta obtener una bola.

Envolver la masa en film transparente y dejar reposar en la nevera durante 2 horas. Extender la masa hasta tener una masa de aprox. 4 mm. Extraer rápidamente, con la ayuda del cortapastas moldear muñecos navideños. Poner en una bandeja cubierta con papel de hornear e introducir en el horno precalentado a **180° durante 10-12 minutos**, hasta que estén doradas.

Mientras, preparar el glaseado montando a punto de nieve las claras e incorporando el azúcar glas poco a poco. Subdividir el glaseado en tantos cuencos como colores se utilizarán y añadir en cada cuenco un colorante alimentario.

Con una manga pastelera, con la boquilla lisa y estrecha, decorar las galletas de pan de jengibre

