

PORQUE LA UNAM NO SE DETIENE...



GALLETAS DE JENGIBRE

ACTIVIDAD EN FAMILIA



Estimadas madres usuarias

Se acerca la época navideña y junto con esta la oportunidad de compartir actividades en familia, es por lo anterior que la Dirección General de Personal y la Dirección de los CENDI y Jardín de Niños a través de esta Coordinación de Nutrición ponen a su disposición la receta para elaborar unas deliciosas **Galletas de Jengibre** con las que los niños y las niñas pueden participar y divertirse decorándolas a su gusto.





GALLETAS DE JENGIBRE

PREPARACIÓN

INGREDIENTES

- 450 gramos de harina.
- 200 gramos de mantequilla a temperatura ambiente.
- 100 gramos de azúcar.
- 1 huevo.
- 5 a 6 cucharadas de miel (80g),
- 2 cucharaditas de canela molida.
- 1 cucharadita de jengibre molido.
- ¼ de cucharadita de clavo molido.

01

En un tazón mezclar los ingredientes secos, para esto utilizar un colador para tamizar (pasar por el colador con ligeros golpecitos) la harina, la canela molida, el jengibre molido y el clavo molido. Reservar.

02

Batir la mantequilla con el azúcar hasta que se disuelva completamente y quede con una consistencia uniforme y cremosa, agregar el huevo y seguir mezclando hasta integrar los ingredientes. Agregar la miel mientras se sigue batiendo.

03

Incorporar poco a poco la harina con las especias hasta que se integren completamente para formar una masa.

04

Envolver la masa en una bolsa de plástico resellable limpia o en un recipiente de plástico con tapa hermética y refrigerar por 15 minutos.



05

Sacar la masa del refrigerador y extenderla sobre una superficie plana enharinada con ayuda de un rodillo hasta que tenga un grosor de 1/2 centímetro aprox. Dejar reposar nuevamente en el refrigerador para que sea más fácil de cortar ya que la masa es pegajosa.

06

Cuando la masa esté fría usar los cortadores de galletas, ya sea en forma de muñequito, de árbol de navidad, estrella o si no se cuenta con cortadores puedes hacer los cortes necesarios para formar una casita (se anexa plantilla).

**07**

Colocar en una bandeja para hornear dejando 2 cm de separación entre cada galleta.

08

Hornear a 180 °C por 15 minutos, si las piezas son pequeñas, hornear por 6 a 8 minutos hasta que los bordes se tiñan de color marrón.

Ahora para decorar...



GLASEADO

PREPARACIÓN

INGREDIENTES

- 2 claras de huevo.
- 400 gramos de azúcar glass.
- ½ cucharada de jugo de limón
- colorante vegetal de alimentos.



01

En un tazón agregar las claras de huevo y batir las claras hasta que estén blancas, agregar el jugo de limón.

02

Sin dejar de batir, agregar poco a poco el azúcar glass con ayuda de un colador y dando golpecitos para deshacer los grumos.

03

Continuar batiendo hasta formar picos duros.

Opcional: Agregar el colorante de preferencia.

04

Pasar la mezcla a una bolsita limpia de plástico, a una duya o formar un cono con papel encerado.

05

Hacer un corte pequeño en la punta del cono o bolsa y decorar al gusto.

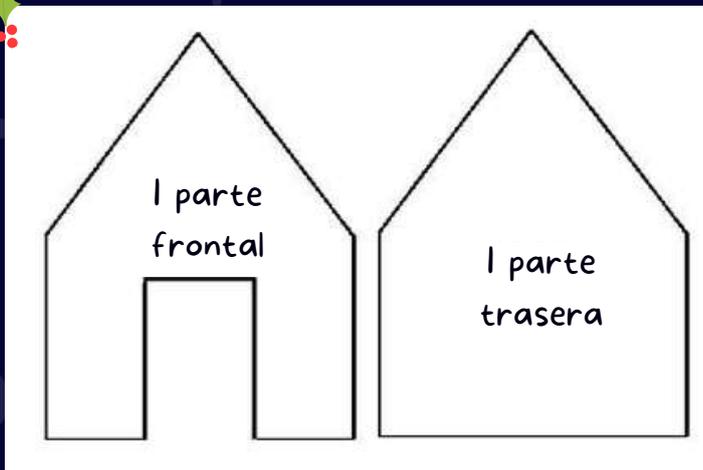




CASITA DE JENGIBRE



01 Con la masa lista cortar las siguientes figuras :



- 2 piezas para la parte frontal y trasera de la casita.
- 2 piezas rectangulares para las paredes.
- 2 piezas cuadradas para formar el techo de la casita.



CASITA DE JENGIBRE



- 02** Une las piezas de la casita utilizando el glaseado como pegamento para fijarlas. Deja secar el glaseado para continuar.



- 03** Una vez armada, decora la casita con el glaseado, lunetas, chochitos, figuritas de azúcar o granillo de colores.



¡Echa a volar la imaginación!