



 VALNUT NATURAL

Cookies

DE JENGIBRE, CANELA
y nueces Valnut





COOKIES DE JENGIBRE, canela y nueces

INGREDIENTES

Para la masa de las galletas:

- 225 g de mantequilla
- 125 g de azúcar moreno
- 350 g de harina
- 1 cdta. de sal
- Jengibre rallado
- Canela molida

PARA LA DECORACIÓN:

- 100 g de chocolate blanco
- Nueces picadas



COOKIES DE JENGIBRE, canela y nueces

ELABORACIÓN:

1. En un bol dispón la mantequilla en punto pomada y bátela utilizando unas varillas eléctricas.
2. Añade la sal, una pizca de jengibre rallado, otra de canela molida y el azúcar. Continúa mezclando bien.
3. Incorpora la harina previamente tamizada de un golpe y mezcla hasta conseguir una textura arenosa.
4. Coloca la masa sobre tu mesa de trabajo y trabájala hasta que todos los ingredientes estén perfectamente integrados.
5. Estira la masa entre dos láminas de papel antiadherente con un grosor aproximado de unos 2 cm. Enfríala bien en la nevera.
6. Corta la masa en rectángulos con forma de lingote y haz los adornos pinchando sobre la base de cada galleta con un tenedor.



COOKIES DE JENGIBRE, canela y nueces

ELABORACIÓN:

7. Hornea a 140 °C durante unos 35 minutos. Transcurrido ese tiempo retira del horno y deja que las galletas se enfríen.
8. Derrite el chocolate blanco a baño de maría o en el microondas. Sumerge una de las puntas de cada galleta en el chocolate recién fundido y reboza con las nueces trituradas.
9. Deja que el chocolate enfríe hasta que quede crujiente y tus galletas estarán listas para consumir.



COOKIES DE JENGIBRE, canela y nueces

¿Te ha gustado la receta? Pues no pierdas tiempo, ponte el delantal y manos a la masa. Estas cookies son ideales para acompañar una taza de café o té, para servir con chocolate, como parte del desayuno, de la merienda, como postre y, ¿por qué no?, para regalar.

Estoy segura de que triunfarás si te animas a prepararlas y de que repetirás la receta en más de una ocasión. Nos vemos muy pronto, ¡te espero en la cocina!

Si quieres saber más sobre las nueces te invito a

[que leas este artículo.](#)

¡Hasta pronto!