

## Cocina con... Tía Margarina

# Hombre de jengibre

Estas galletas son el dulce navideño favorito de los niños y niñas del norte de Europa. Prueba a hacerlas tú en Navidad y sorprenderás a todos.

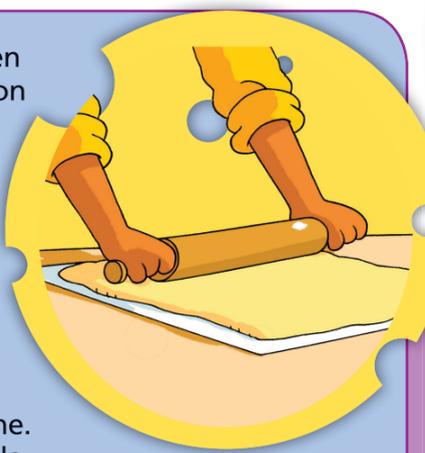
**1** Sacar la placa del horno y calentarla a 180°. Mientras tanto, tamiza la harina con levadura dentro de un cuenco. Añade el jengibre, la sal y la ralladura de limón. Mezcla bien y haz un hoyo en el centro.



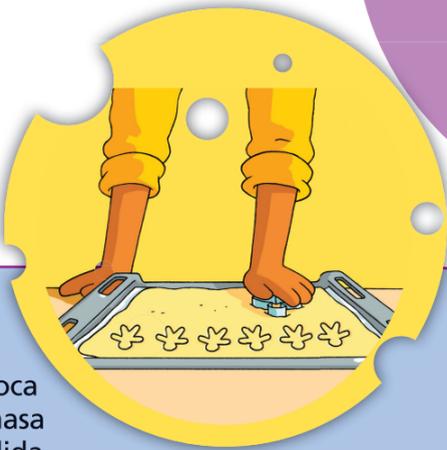
**2** Pon en un cuenco la mantequilla, la miel y el azúcar y calienta un minuto en el microondas. Añade el huevo batido y viértelo todo con la leche en el hoyo de harina del otro cuenco.



**3** Bate bien la mezcla con un tenedor hasta obtener una masa blanda. Si es necesario, puedes añadir un poco de leche. Refresca en la nevera un rato y luego extiende la masa con un rodillo sobre el papel de horno.



**4** Coloca la masa extendida sobre la placa de hornear y ve marcando bien las galletas con el cortapastas sin separar las figuras del resto de la masa para que no se rompan. Cuece a 180° durante unos 10 minutos.



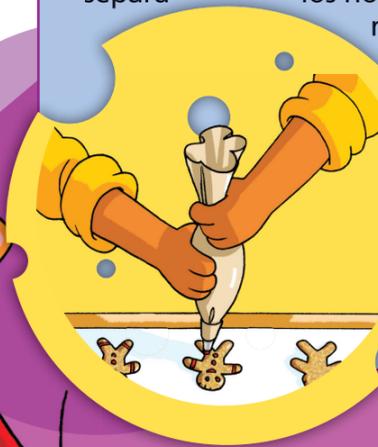
### Ingredientes para 4 personas

- 360 g de harina
- 1 cucharadita de jengibre en polvo
- 1 cucharadita de canela polvo
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- piel de limón rallada
- 1 pellizco de sal
- 50 g de mantequilla
- 90 g de miel
- 160 g de azúcar moreno
- 1 huevo
- 2 cucharadas de leche
- 150 g de azúcar glass
- 1 clara de huevo
- 1 cortapastas con forma de hombrecillo
- 1 tamiz
- 2 cuencos de cristal o cerámica
- 1 hoja de papel de horno
- colorante alimenticio
- manga pastelera

**5** Prepara el glaseado para la decoración. Bate bien la clara y mezcla 2 cucharadas con el azúcar glass. Puedes teñir la mezcla con el colorante alimentario.



**6** Saca la placa del horno y, cuando se hayan enfriado un poco, separa los hombrecillos. La masa debe haber quedado dorada y blandita. Deja que se enfríen las galletas y decora con la manga pastelera.



**!**  
Recuerda:  
Nunca debes usar  
cuchillos, fogones  
u hornos sin  
la supervisión  
de un adulto.