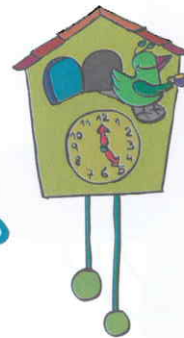


Galetes de gingebre



Ingredients per a 46 galetes:



150 g de sucre blanc



400 g de farina



100 g de sucre morè



Tres culleradetes de gingebre en pols



100 g de mantega a temperatura ambient



Una culleradeta de nou moscada



100 g de margarina a temperatura ambient



Mitja culleradeta de canyella en pols



Un ou



Una culleradeta de llevat



Tres cullerades soperes de melassa*



Una culleradeta de sal

* Concentrat de canya de sucre: es pot trobar en botigues de dietètica o botigues de menjar sud-americà o africà.



1 Posa el sucre blanc, el sucre morè, la mantega, la margarina, l'ou i la melassa en un bol i barreja-ho amb una cullera de fusta fins que quedi una crema.



2 Barreja les espècies i el llevat amb la farina i, després, aboca-ho a la crema. Vés-ho remenant fins que quedi una pasta ben barrejada. Deixa-la reposar a la nevera trenta minuts.



3 Fes boletes, aixafa-les amb el palmell de la mà i talla-les amb motllos. Posa-les a sobre d'un paper sulfuritzat (paper per a anar al forn) una mica separades entre elles.



4 Escalfa el forn a 170 graus i cou les galetes de 10 a 15 minuts. Quan les puntes estiguin daurades ja es poden treure del forn. Les galetes surten toves, i quan es refreden s'endureixen.

