

Galletas Blandas de Jengibre

Ingredientes:

- 1 cucharadita bicarbonato de sodio
- ½ cucharadita Jengibre molido
- ¼ de cucharadita sal
- ½ taza de jengibre cristalizado picado
- 4 cucharadas mantequilla sin sal, ablandada
- 1 huevo grande
- 3 cucharadas melaza
- ½ taza de azúcar morena clara bien compacta
- ¼ taza de azúcar granulada
- 1 ⅓ taza de harina para todo uso



Direcciones:

1. Combine los primeros 4 ingredientes (a través del jengibre cristalizado) en un tazón.
 2. Batir los siguientes 4 ingredientes (a través del azúcar morena) con una batidora eléctrica a velocidad media.
 3. Agregue los ingredientes secos; mezclar hasta que esté bien mezclado. Envuelvelo el plástico; enfriar 2 horas.
 4. Precaliente el horno a 350 grados. Cubra 2 bandejas para hornear con spray antiadherente.
 5. Llene 2 tazones; 1 con agua fría, 1 con granulado azúcar. Humedezca las manos en agua; formar una bola de 1 "de masa. Enrolle el azúcar, colóquelo en una bandeja para hornear. Fabricar galletas colocando a 3 "de distancia y aplanar ligeramente la parte superior.
- Hornee de 13 a 15 minutos, girando las hojas a mitad del tiempo. Retirar del horno y dejar enfriar durante 2 minutos. Transfiera las galletas a una rejilla para que se enfríen por completo.



Nutrition Facts	
Serving Size 1 cookie (26g)	
Servings Per Container 24	
Amount Per Serving	
Calories 90	Calories from Fat 20
% Daily Value*	
Total Fat 2g	3%
Saturated Fat 1.5g	8%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 15mg	5%
Sodium 85mg	4%
Total Carbohydrate 18g	6%
Dietary Fiber 0g	0%
Sugars 10g	
Protein 1g	
Vitamin A 4%	Vitamin C 0%
Calcium 2%	Iron 2%
*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs:	
	Calories: 2,000 2,500
Total Fat	Less than 65g 80g
Saturated Fat	Less than 20g 25g
Cholesterol	Less than 300mg 300mg
Sodium	Less than 2,400mg 2,400mg
Total Carbohydrate	300g 375g
Dietary Fiber	25g 30g
Calories per gram:	
Fat 9 • Carbohydrate 4 • Protein 4	