



GINGERBREAD DE ESPECIAS, CHOCOLATE Y FLOR DE SAL

Joanna Artieda @joannartieda

INGREDIENTES (PARA 24 GALLETAS)

Para la masa

- 200 g mantequilla pomada
- 100 g azúcar panela rallada
- 1 huevo fresco Bio
- 80 g miel pura
- 450 g Harina integral ecológica
- 5 g mix de especias (en polvo):
 - 1 Mandarina bio. Solo la piel (rallada)
 - 1 Vainilla fresca (pulpa)
 - Jengibre fresco rallado
 - 2 Clavos de olor
 - 4 cardamomos (el interior)
 - Nuez moscada recién rallada
 - Canela Ceylán

Para la crema de chocolate belga

Crema de Chocolate Belga de Goshua



Productos Goshua

Crema de Chocolate Belga



PREPARACIÓN

Para la masa

- 1 | Por una parte, incorpora la vainilla a la mantequilla pomada.
- 2 | Por otro lado, mezcla el azúcar panela y el huevo.
- 3 | Añade la miel y sigue mezclando.
- 4 | Vierte a la mezcla la mantequilla pomada.
- 5 | Pon el mix de especias, que puedes preparar según ingredientes indicados o una mezcla personalizada.
- 6 | Por último, pon la harina integral y mezcla bien hasta que la masa sea homogénea.
- 7 | Amasa con el rodillo sobre un tapete de silicona hasta lograr un grosor muy fino con un máximo de 0,50 cm.
- 8 | Troquelela la masa con un cortapastas en forma de gingerbread (mini).
- 9 | Precalienta el horno a 175°C y hornea durante 13 minutos.
- 10 | Deja enfriar antes de disfrutar de ellas.

Para la crema de chocolate belga

- 1 | Emulsiona la Crema de Chocolate Belga hasta lograr una textura cremosa y muy homogénea.
- 2 | Rellena las galletas y ciérralas a modo de sándwich.

Sugerencias

- De forma opcional, puedes dar a las galletas un baño de chocolate con sal. Solo necesitarás 200 g de chocolate 75% Bio y flor de sal. ¡Estos son los pasos!
- Funde el chocolate al baño maría y ten cuidado para que no entre nada de agua, ya que al enfriar la cobertura no quedaría crujiente sobre las galletas.
 - Baña las galletas, una vez frías, por una o ambas caras.
 - Decora con flor de sal sobre una de las caras.