



# Recetario Coleccionable - Nº 8

## Galletas de Miel y CASITA de Miel

En una olla mediana a grande derretir:

100 g de mantequilla,

250 g miel **Raymapu**

100 g chancaca rallada, a fuego medio.

Cernir los ingredientes secos, procurando mezclar muy bien:

600 g harina

1 cdta. canela, ½ cdta. jengibre,

½ cdta. cardamomo y 1 cdta. bicarbonato.

Retirar la olla del fuego.

Ahora viene el por qué la olla grande,

porque se puede mezclar todo en la olla:

Agrega los ingredientes secos -la harina y las especias- a la mezcla, no debe estar muy caliente, pero tampoco frío, así todo se hace más fácil, juntos con 2 huevos semibatidos.

Envolver la masa en film o una bolsa plástica y déjala en el refrigerador hasta el día siguiente.

## Formar las galletas:

Con un cuchillo sacar un trozo no muy grande de la masa ya fría y uslerear sobre una superficie enharinada. Cortar con moldes de figuras, sino con un cuchillo o rodillo.

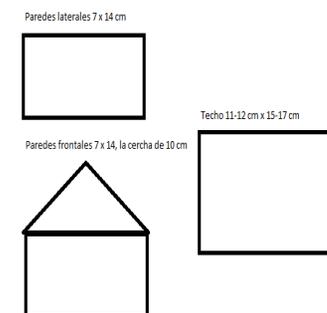
## Hornear 20 minutos a 175°

## Decoración:

Revolver 1 taza de azúcar flor con ½ clara de huevo. Colocar en una bolsa de plástico y recortar un hoyito lo más chico posible

## La Casita

Recortar en una hoja de papel o cartulina las siguientes formas indicadas abajo. Hacer dos de cada una.



## Unir las piezas (horneadas)

Elegir una superficie plana, bandeja o similar. Derretir azúcar en un sartén. "Mojar" los costados a pegar en el caramelo, luego unir, antes de que se enfríen.

*Fuente: Recopilado*

---

*Mieles de la Patagonia, Río Puelo mielraymapu@gmail.com +569 96 16 54 88 / +569 91 29 78 83*