

# PIPPi

# RECETA DE TORTITAS

**300 ML HARINA DE TRIGO**  
**300 ML LECHE**

**BATIR HASTA QUE NO QUEDEN GRUMOS.**  
**AÑADIR:**  
**300 ML LECHE**  
**3 HUEVOS**

**BATIR Y DEJAR REPOSAR.**



**FREIR CON MANTEQUILLA/MARGARINA EN UNA SARTÉN.**  
**ECHAR Poca MASA PARA QUE QUEDEN MUY FINITAS.**

# PIPPi

# GALLETAS DE JENGIBRE

**300 GR MARGARINA O MANTEQUILLA**  
**500 ML AZÚCAR**  
**100 ML AZÚCAR DE CAÑA**  
**1 CUCH SOPERA DE JENGIBRE MOLIDO**  
**1 CUCH SOPERA DE CANELA MOLIDA**  
**1 CUCH SOPERA DE CLAVOS MOLIDOS**  
**2 CUCH PEQ. DE CARDAMOMO MOLIDO**  
**1 CUCH SOPERA DE BICARBONATO**  
**200 ML AGUA**  
**900 GR APROX. HARINA DE TRIGO**



**MEZCLAR BIEN LA MANTEQUILLA, EL AZÚCAR Y EL AZÚCAR DE CAÑA. PREFERIBLEMENTE CON BATIDORA. AÑADIR LAS ESPECIAS Y EL BICARBONATO.**

**AÑADIR A CONTINUACIÓN EL AGUA, Y AL FINAL UNA PARTE DE LA HARINA.**

**VOLCAR LA MASA SOBRE LA MESA E INTRODUCIR EL RESTO DE LA HARINA.**

**DEJAR REPOSAR AL FRESCO, 24 HORAS, ENVUELTO EN PAPEL DE ALUMINIO.**

**SACAR UNA PEQUEÑA PARTE DE LA MASA, APLANARLO CON EL RULO. MUY FINO.**

**SACAR LAS GALLETAS CON LOS MOLDES Y COLOCARLOS SOBRE UNA BANDEJA DE HORNO CON PAPEL. (TAMBIÉN SE PUEDE HACER AL REVÉS, APLANAR LA MASA CON EL RULO SOBRE EL PAPEL DE HORNO, SACARA LAS GALLETAS CON LOS MOLDES Y QUITAR EL SOBRANTE ).**

**HORNEAR EN MEDIO DEL HORNO, 200°C, 5 MIN. DEJAR ENFRIAR SOBRE LA BANDEJA.**