Atelier de Cocina

COOKIES DE CANELA Y JENGIBRE CON NUECES Y PASAS

INGREDIENTES: (para 10 – 12 cookies)

105 g Harina de todo uso

1,5 g Canela en polvo

1,5 g Jengibre en polvo

2,5 g Levadura química

75 g Mantequilla sin sal, blanda

90 g Azúcar moreno

35 g Azúcar granulado

45 g Huevo entero (1 huevo)

60 g Uvas pasas + 20 g

75 g Nueces troceadas + 20 g

ELABORACIÓN:

En un bol mediano combinar la harina, canela, jengibre y levadura química. Reservar a un lado.

Por otro lado, en el bol de la kitchen – aid, equipada con el accesorio del batidor plano, poner la mantequilla en pomada, el azúcar blanco y el azúcar moreno. Mezclar a velocidad media, hasta obtener una textura cremosa. Sobre todo, es importante que la mantequilla se integre perfectamente, y no queden trocitos. Después añadir el huevo, y mezclar hasta que se integre.

Añadir gradualmente la mezcla de harina, canela, jengibre y polvos de hornear, que tenemos en el bol, y mezclar hasta que se incorpore. Por último incorporar las nueces y las uvas pasas. Transferir la mezcla a un bol limpio, y reservar en el frigorífico cerca de dos horas.

Calentar el horno a 175ºC con calor arriba y abajo. Sacar la masa del frigorífico, y con las manos ligeramente humedecidas, formar unas bolas de unos 40 g. Es importante, que todas las bolas tengan el mismo peso. Colocarlas sobre papel de hornear. Después con la palma de la mano, aplanar ligeramente las bolas. Disponer el resto de uvas pasas, y nueces por encima.

Hornear unos 10 minutos, dependiendo del horno. Retirar del horno, y dejar enfriar un poco. Después colocar las cookies sobre una rejilla de horno y dejar enfriar completamente.