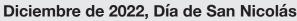
Postres de medalla de oro con Usain Bolt y Epson





# Galletas de San Nicolás

Me encanta viajar. He visitado muchos países de todo el mundo y sus diferentes tradiciones nunca dejan de fascinarme. San Nicolás (o Sinterklaas en holandés) era conocido por su generosidad a la hora de ayudar a personas necesitadas y se convirtió en el santo patrón de los niños. Con el tiempo, ha evolucionado hasta convertirse en Santa Claus o Papá Noel. Estas tradicionales galletas con especias se ofrecían al viejo San Nicolás y a veces se ocultaban en una bota.

( Isain Bolt

Cantidad: 30 galletas

Tiempo de 20 minutos más enfriamiento

preparación: y endurecimiento
Tiempo de cocción: 10-12 minutos

## Ingredientes

- 125 g de mantequilla
- 3 cucharadas soperas de miel líquida
- 2 cucharadas soperas de melaza negra
- 120 g de azúcar mascabado
- 300 g de harina común
- 50 g de almendras molidas
- Media cucharadita de levadura en polvo
- Media cucharadita de bicarbonato sódico
- 1 cucharadita de combinado de especias
- 1 cucharadita y media de jengibre
- ½ cucharadita de pimienta blanca molida
- Ralladura de 1 naranja
- 1 huevo

#### Para el glaseado de chocolate

150 g de chocolate negro (cortado en trozos pequeños)

#### Para el glaseado de azúcar

- 100 g de azúcar glas





## Galletas de San Nicolás de jengibre



Pon la mantequilla, la miel, la melaza y el azúcar mascabado en una cacerola mediana y derrite suavemente a fuego lento, removiendo de cuando en cuando. Ponlo aparte para que se enfríe.



Tamiza la harina, las almendras molidas, la levadura en polvo, el bicarbonato sódico, las especias y la ralladura de naranja en un recipiente. Añade el huevo a la mezcla de mantequilla y viértelo todo en los ingredientes secos. Mezcla con una cuchara de madera hasta que forme una masa suave y ligeramente pegajosa.



Pon la masa sobre un trozo de papel de horno y aplana hasta que quede con forma de disco. Envuélvela y enfríala un mínimo de 30 minutos. Si lo prefieres, puedes dejarla en el frigorífico durante la noche.



Precalienta el horno a 190 °C / 170 °C en modo ventilador / marca de gas 5. Divídela en 30 trozos de un peso aproximado de 25 g cada uno, forma bolas y colócalas ligeramente espaciadas en la bandeja del horno. Aplástalas ligeramente para darles forma de galleta y cocínalas durante 10 a 12 minutos hasta que se doren y se asienten. La parte de arriba debe mostrar una superficie ligeramente agrietada. Deja que se enfríen y pásalas después a una rejilla para que acaben de enfriarse completamente.



Para decorar, calienta a fuego lento un poco de agua en una cacerola. Coloca el **chocolate** en un recipiente resistente al calor que se asiente perfectamente sobre la cacerola. Baja el fuego y deja que el chocolate se derrita al baño María, removiendo de cuando en cuando. Mientras tanto, tamiza el azúcar glas y añade 1 cucharada de agua para preparar un glaseado para las galletas. Añade agua gradualmente, en caso de ser necesario, para conseguir un recubrimiento espeso.



Para decorar, cubre la mitad de las galletas con chocolate. Sujeta la galleta por el borde y sumerge la superficie superior en el recipiente de chocolate fundido. Cubre la parte superior y deja que el exceso gotee. Repite el paso y cubre el resto de las galletas con el glaseado de azúcar de la misma manera. Vuelve a colocar las galletas en la rejilla y déjalas hasta que se endurezcan. Una vez endurecidas, guárdalas en un recipiente hermético durante un máximo de 5 días.

### Consejos de campeón del chef Usain

Puedes probar a hacer galletas de diferentes formas colocando la masa entre dos hojas de papel encerado y enrollándolas hasta un grosor de aproximadamente medio centímetro. Utiliza el cortador que prefieras.

Para aplicar dibujos de glaseado sobre las galletas, añade 2 cucharaditas de agua a 100 g de azúcar glas para lograr una consistencia ligeramente más espesa. ¡Da rienda suelta a tu creatividad!

Unta ligeramente la cuchara con aceite antes de medir la miel y la melaza; verás que se deslizan por la cuchara, lo que facilita medir la cantidad que se echa.



