

# CASA DE GINGER

RECETA PARA TU CASITA DE JENGIBRE



*¡Recuerda siempre cocinar con la supervisión y ayuda de un adulto!*

*¡Hola! ¡¡Soy Ginger!!  
Te invito a preparar mi mágica  
receta para tu casita de jengibre.  
¡No olvides los ingredientes secretos:  
travesuras, risas y magia!*



**UTENSILIOS:** Bowl, espátula, papel encerado para horno, uslero, batidora, manga pastelera, dulces para decorar.

## INGREDIENTES

### PARA LA MASA

- 150 grs. de mantequilla a temperatura ambiente.
- 3½ taza de harina sin polvos de hornear.
- ¾ taza de azúcar morena.
- ¾ taza de miel de palma o sirope.
- 1 huevo.
- 2 cucharaditas de jengibre en polvo.
- 2 cucharaditas de canela en polvo.
- ¼ cucharadita de nuez moscada en polvo.
- ¼ cucharadita de clavos de olor en polvo.

### PARA EL GLASÉ

- 3 claras de huevo.
- 1 cucharada de jugo de limón.
- 500 grs. de azúcar flor.

## PREPARACIÓN

1. Mezcla todos los ingredientes para hacer la masa. Une con una espátula al principio y después con las manos hasta formar una masa. Divide la masa en dos. cortada en la placa del horno. Hornea 8 a 10 minutos en el horno, a 200°C. Está lista cuando la base se empieza a dorar.
2. Pon una de las masas entre medio de dos papeles encerados (que puedan ir al horno), y uslerlea hasta dejar una placa de un grosor parejo. Haz lo mismo con la otra mitad de la masa. Refrigerera por 30 minutos.
3. Saca la masa del frío, y saca el papel encerado superior (solo el de arriba). Sin sacar la masa del papel base, **y con la ayuda de un adulto**, corta con los moldes y saca con cuidado la masa que queda entre los moldes cortados (la masa que sobra).
4. Enciende el horno a 200°C para que se precaliente por 20 minutos. Mientras tanto, vuelve a meter la masa al refrigerador para que esté bien fría al ir al horno.
5. Sin sacar el papel encerado de la base, **y con la ayuda de un adulto**, pon la masa
6. Espera a que se enfríe para que esté firme antes de retirar del papel.
7. Para el glasé, pon en la batidora 3 claras de huevo y empieza a batir. Agrega el jugo de limón y aumenta de a poco la velocidad de la batidora hasta llegar al máximo. Cuando esté espumoso, agrega de a poco el azúcar flor. Debe quedar con textura firme, puedes ajustar la firmeza agregando más (o menos) azúcar flor. Pon el glasé en una manga y déjalo refrigerar 30 minutos antes de usar (en la manga el glasé puede durar hasta 3 días).
8. Usa el glasé ya frío para pegar las partes de tu casita. Debes dejar secar al menos 4 horas para que la casa esté firme antes de empezar a decorarla. El glasé te servirá como pegamento para los dulces y decoraciones comestibles que quieras usar.

La paciencia es una gran virtud, que te invito a ejercitar con esta rica receta. Hoy es una gran oportunidad para pasar un buen tiempo en familia. La casita queda mucho más rica y firme si te tomas el tiempo de dejar que la preparación descansa varias horas entre cada etapa.

GINGER  
TIPS

DISFRUTA ESTA ACTIVIDAD  
EN 3 ETAPAS:

- DÍA 1: hornea la masa y prepara el glasé.
- DÍA 2: arma tu casita y déjala pegar.
- DÍA 3: decora tu casita y galletas.

Puedes ver ideas de decoración y un paso a paso guiado en nuestro canal de youtube y redes sociales.

f @miduendemagicooficial  
miduendemagico.com