**Panasonic te comparte una deliciosa receta de galletas de jengibre veganas para Navidad**

**Ciudad de México a 10 de diciembre del 2020.-** Una de las festividades favoritas a nivel mundial está a la vuelta de la esquina, por ello Panasonic celebra contigo y su amplia gama de electrodomésticos para que puedas dar rienda suelta a la imaginación en estas fechas decembrinas.

El postre más común en esta festividad son las galletas de jengibre, que pueden encontrarse con diferentes formas, pero las más populares son con aspecto de muñeco o una casa. En un inicio era tradicional el pan de jengibre, el cual elaboraban los monjes europeos quienes obtuvieron la receta del arzobispo Gregory de Nicópolis. Años más tarde, gracias a la Reina Isabel I de Inglaterra, las galletas de jengibre con forma humana se popularizaron ya que las ofrecía a sus invitados en múltiples reuniones, desde entonces han tenido gran popularidad y por eso Panasonic te enseña a preparar este clásico postre navideño para consentir a tu familia y amigos.

Todo con la ayuda del Horno de vapor NN-DS58 4 en 1, que además tiene las tradicionales y prácticas funciones de vapor, microondas, grill y por supuesto horneado, que te permitirá preparar de manera fácil unas deliciosas, crujientes y ligeras galletas veganas con muy poca grasa y un intenso sabor a manzana, jengibre y canela.

Para realizar 20 galletas de jengibre necesitarás los siguientes ingredientes:

* 500 gramos de manzana (elige tu favorita)
* 1 cucharada de agua
* 1 cucharada de jugo de limón
* 140g de harina de espelta integral
* 1 cucharadita de jengibre
* 1 cucharadita de canela molida
* Bicarbonato de sodio
* Cremor tártaro
* Una pizca de sal
* 38 gramos de azúcar mascabado
* 30 gramos de puré de manzana
* 25 gramos de tapioca
* 15g de melaza
* 25 g de jarabe de arroz
* 5 ml de leche de soya
* 100 g de azúcar glass

**Instrucciones:**

**Puré de manzana**

Revolver todos los ingredientes y cocer las manzanas alrededor de 1 hora, revísalas después de 30 o 40 minutos y agrega una cucharada de agua en caso de ser necesaria.

Una vez realizado, dejarlo enfriar

**Galletas de jengibre**

1. Precaliente el horno Panasonic NN-DS58 a 160°C (Para cualquier duda sobre este procedimiento, consulte el manual). Cubra la bandeja para hornear con papel encerado para repostería.
2. Vierta el azúcar mascabado, el puré de manzana, el aceite de tapioca, la melaza, el jarabe de arroz y la leche de soya en un bowl. Mezcle con la batidora todos los ingredientes hasta obtener una pasta homogénea.
3. El siguiente paso es tamizar la harina de espelta integral y mezclarla con el resto de los ingredientes secos, es decir la canela molida, el bicarbonato de sodio, el cremor de tártaro y la pizca de sal en una máquina para pan, una vez hecho eso, hay que verter la mezcla líquida y batir todos los ingredientes hasta obtener una masa húmeda y fácil de moldear.
4. Si la masa está caliente moldéela para crear una bola y déjela reposar en el refrigerador, si está a temperatura ambiente puede desarrollarla de inmediato.
5. Entre dos hojas de papel para hornear, coloque la masa y extiéndala para obtener un grosor de aproximadamente 4mm, para evitar que se deshaga la galleta utilice sus cortadores favoritos, separe las figuras y vuelta a juntar el resto y repita el proceso hasta que se agote toda la masa.
6. Una vez listas todas las figuras, colóquelas en una charola y horneé durante 8 minutos a 160 °C. Hay que dejar enfriar completamente antes de decorar.

**¡No olvide el decorado!**

En un tazón, combine el azúcar glas y añada unas gotas de jugo de limón, agua o leche vegetal hasta obtener una consistencia muy cremosa y espesa. Una vez hecha la mezcla, vacíela en una manga pastelera y decore sus galletas al gusto.

Ahora sí, solo queda disfrutarlas.

**Contacto para prensa**

**QPRW QPRW**

José Sámano Natalia Castillo

jose@qprw.conatalia@qprw.co

**Redes Sociales:**

Facebook: [@PanasonicMx](https://www.facebook.com/PanasonicMx)

Twitter: [@vivepanasonic](https://twitter.com/vivepanasonic)

Instagram: [@panasonicmexico](https://www.instagram.com/panasonicmexico/)

YouTube: [Panasonic México](https://www.youtube.com/user/vivePanasonic)