Muñequitos de pan de especias

- **Duración: 30 min**
- **Dificultad:** ★★☆

Utensilios

- Una ensaladera
- Un vaso dosificador o un peso
- Un batidor
- Una espátula
- Corta pastas o molde para pan de especias
- Una cacerola
- Un gorro de cocinero
- Un delantal
- Una manopla

Ingredientes

- 230 gr de miel
- 150 gr de azúcar
- 85 gr de mantequilla
- 600 gr de harina
- 1 sobre de levadura
- 2 huevos
- 1/2 cuchara de café de nuez moscada
- 1/2 cuchara de café de canela molida
- azúcar glass
- agua
- sal

1. **Precalentar** el horno a 220°C.

2. **En una cacerola**, cocer la miel, el azúcar y la mantequilla, mezclando todo. Después dejar enfriar.

3. **En una ensaladera**, mezclar la harina, la levadura y las especias, y una pizca de sal.

4. **Verter** a continuación la mezcla líquida con la miel en la ensaladera

5. **Añadir** los huevos y después batir hasta obtener una pasta firme y uniforme.

6. **Extender** la pasta para obtener un espesor de1/2 cm.

7. **Con la ayuda de un corta pastas**, crear los muñequitos. Colocarlos sobre una placa con mantequilla y llevar al horno.

8. **Dejar cocinar** los muñequitos durante 12 minutos a 220°C.

9. **Cuando los muñequitos** estén fríos, decorarlos con golosinas o con una mezcla de agua y azúcar.

Hermex

Sabadell
Tel. 93 712 22 27
Fax 93 711 88 47

Madrid
Tel. 91 530 87 79
Fax 91 527 00 72

Sevilla
Tel. 95 498 00 78
Fax 95 457 26 86

Valladolid
Tel. 98 345 68 62
Fax 98 323 14 01

hermex@hermex.es
www.hermex.es