

BIZCOCHITOS ESPECIADOS

Ingredientes para unos 25 cuadraditos

155 gr. de harina
1 cc jengibre molido
1 cc canela molida
una pizca de clavo
½ cc bicarbonato
100 gr. azúcar (blanco o caña)
125 gr. yogur natural
125 gr. melaza o miel
80 ml. aceite girasol
1 huevo
azúcar glas para espolvorear encima

- Calentar el horno a 175 °C y engrasar un molde de aprox. 30x30 cm.
- Mezclar harina, jengibre, canela, clavo y bicarbonato en un bol con una varilla.
- En otro bol mezclar azúcar, yogur, melaza/miel, aceite y huevo batiendo con la varilla y añadir la mezcla de harina.
- Verter mezcla en molde y hornear unos 25 minutos hasta al pinchar con un palo, este sale limpio.
- Dejar enfriar, desmoldar, cortar en cuadrados y espolvorear con azúcar glas.

Nota: también se pueden hacer sobre la bandeja de horno forrado con papel de horno. En ese caso sólo necesitan 15 minutos de horno. Una vez frío se puede cortar usando cortapastas con formas divertidas.