

# GALLETAS NAVIDEÑAS DECORADAS



## ***Ingredientes*** (para unas 20-25 galletas)

- **Para las galletas:**
  - 250 g de harina de trigo.
  - 125 g de mantequilla sin sal (al
  - 100 gramos
  - 1 huevo.
  - 1 cucharadita de esencia de vainilla.
  - 1 pizca de sal.
- **Para la decoración:**
  - 200 g de azúcar
  - Colorantes alimentarios
  - Chispa



# Instrucciones

## 1. Preparar la masa:

- a. En un adosado
- b. Tamiza la harina y agregala poco a poco junto con la pizca de sal. Amasa hasta formar una masa homogénea.
- c. Envuélvela en papel film y refrigera durante 30 minutos.

## 2. Hornear las galletas:

- a. Precalienta el horno a 180°C (350°F).
- b. Extiende la masa con un rodillo sobre una superficie ligeramente enharinada, dejando un grosor de unos 5 mm.
- c. Usa cortadores de galletas navideñas (estrellas, árboles, muñecos de jengibre, etc.) para darle forma a las galletas.
- d. Colócalas en una bandeja para hornear cubierta con papel pergamino.
- e. Hornea durante 10-12 minutos o hasta que los bordes estén ligeramente dorados.
- f. Deja enfriar completamente

## 3. Preparar el glaseado:

- a. Mezcle el azúcar glass con la clara de huevo hasta obtener un espeso glaseado pero fluido.
- b. Divide en porciones y añade unas gotas de colorante a cada una para obtener los colores
- c. Coloca el glaseado en mangas pasteleras o en bolsas

## 4. Decorar las galletas:

- a. Decora las galletas con el glaseado y añade chispas o perlitas antes de que se seque.
- b. Deja que el glaseado se endurezca (aproximadamente 1-2 horas).



## ***TIPS: Mantén la masa fría***

Cuando estés trabajando con la masa, asegúrate de mantenerla fría. Si notas que la masa se ablanda demasiado mientras la cortas con los moldes, colócala en el refrigerador duran.

Esto ayuda a que las galletas mantengan su forma durante el horneado y no se expandan o deformen. Además, trabajar con una masa firme facilita el uso de cortadores y evita que las galletas se peguen a

### ***TIP extra:***

Si quieres que tus decoraciones sean aún más precisas, usa una boquilla muy fina para el glaseado y practica los diseños en papel antes de aplicarlos a las galletas. ¡Así te saldrán como de pastelería! 🎄

## ***CONSEJO NAVIDEÑO***

Una forma hermosa de hacer que la Navidad sea especial es crear tradiciones únicas con tus seres queridos. Imagina una tarde en casa, rodeada de risas, mientras hacen decoraciones navideñas caseras o intercambian galletas recién horneadas, cada una con una historia detrás. Podrían terminar el día acurrucados frente al televisor, con una película navideña clásica y tazas de chocolate caliente en las manos. Estas pequeñas costumbres, repetidas cada año, se convierten en momentos que todos esperan con ilusión y que fortalecen los lazos entre ustedes.

