



ARBOLITOS DE NAVIDAD

2 piezas

Ingredientes:

Para la masa:

- 1 ½ barras de mantequilla (135 gr)
- ½ taza de azúcar
- 4 cucharadas de miel de maíz
- 1 pieza de huevo
- 2 tazas de harina
- 2 cucharaditas de jengibre en polvo
- ½ cucharadita de clavo en polvo
- ½ cucharadita de nuez moscada en polvo
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio

Para adornar el árbol:

- 250 gr de azúcar glass
- El jugo de dos limones
- 1 clara
- Colorante verde
- 100 gr de dulces de estrellas
- 50 gr de granillo de colores

HORNO PRECALENTADO 180 °C

Procedimiento:

1. Mezcla la harina con todas las especias. Reserva.
2. En la batidora, a crema la mantequilla. Añade el azúcar y la miel de maíz. Agrega el huevo y continuar batiendo. Integra los polvos poco a poco. Trabaja hasta obtener una pasta homogénea que se desprenda de las manos.
3. Extiende la pasta en una superficie enharinada hasta medio centímetro de grosor. Con unos cortadores de estrellas de seis diferentes tamaños, corta cuatro galletas de cada tamaño.



4. Coloca las galletas en una charola engrasada y enharinada. Hornea a 180° C por 20 minutos. Retirar del horno y enfriar.
5. Mezcla el azúcar glass con la clara y el jugo de los limones. Debe quedar un poco espeso. Divide la mezcla en dos partes, y una píntala de verde. Recuerda que el glaseado lo utilizarás como el pegamento entre todos los elementos.
6. Para armar el árbol, utilizarás dos estrellas de cada tamaño por pieza. Y las tomarás de la más grande a la más pequeña.
7. Coloca de base una estrella grande y con un poco de glaseado, pega unos dulces de estrellas. Encima de los dulces, coloca un poco más de glaseado. Coloca la otra estrella grande arriba de los dulces, pero que los picos de las estrellas no queden alineados. Repite este paso con el resto de las galletas, de mayor a menor.
8. Con el glaseado verde, baña el árbol. Y después espolvorea un poco de granillo de colores. Después báñalo con un poco de glaseado blanco para simular la nieve.
9. Permite que se seque por completo. Los puedes meter a una bolsa de celofán para que se conserven mejor.

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de horneado: 20 minutos

Grado de dificultad: ****

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****