# Galletas navideñas para regalar

| Tiempo de preparación | Porciones | Ideal para | Nivel |
|---|---|---|---|
| 35 min. | 2 | Postres | Fácil |

.

## Ingredientes

1 Pieza Frasco de vidrio con tapa

1 ½ taza Harina

¾ Taza Azúcar glass

4 Cucharadas Azúcar refinada

1 Taza Mantequilla

1 Cucharada Esencia de vainilla

1 Pieza Huevo San Juan®

½ cucharada Colorante rojo

½ Cucharada Colorante verde

c/n listón blanco y rojo

2 Piezas Mini frascos

## Preparación

1 Agrega al frasco haciendo capas, empezando por la harina, el azúcar glass, el polvo para hornear, la sal y el azúcar refinada. agrega los dos frascos con cada uno de los colorantes y cerrar. Decora con los listones y las instrucciones para formar las galletas que son las siguientes:

2 En un bowl agrega 1 taza de mantequilla y bátela hasta que se suavice, luego agrega el Huevo San Juan®, la vainilla y mezcla por 2 minutos con el batidor.

3 Agrega los ingredientes que se encuentran en el frasco (sin los colorantes) y forma una masa, divide la en 3 partes.

4 Una de las partes déjala natural y las otras dos, mézclalas con el colorante verde y el colorante rojo respectivamente, forma una masa de cada una y envuélvelas en plástico para que no se resequen. Refrigera por 1 hora.

5 Estira cada una de las masas, entre papel encerado, esto evitará que se pegue al rodillo, estíralas a un grosor aproximado de 2 mm.

6 Encima cada una de las capas que estiraste previamente y una vez juntas, estíralas un poco más para "pegarlas"; comienza a enrollar a lo largo, puedes ayudarte de papel encerado, o de plástico adherente. Refrigera por 30 minutos.

7 Cuando tengas el rollo listo, corta rebanadas de 1 cm y colócalas en una charola con papel encerado. Hornea por 15 minutos a 180°C. Enfría a temperatura ambiente.