

Galletas navideñas

Una de las cosas mejores de las navidades es disponer de tiempo para disfrutar en familia y con los amigos más queridos. Por eso, este mes nuestro Chiquisaurio te propone hacer pastitas navideñas para casa y **regalar a la familia y a los amigos** que visitéis.

Os divertiréis al hacerlas y les encantará a todos porque es un regalo especial al ser hecho por vosotros.

Ingredientes:



125 g mantequilla
2 huevos
150 g azúcar
450 g harina
Ralladura de un limón
1 paquete de levadura
Si se desea, 1 yema para decorar.



Preparación:

Mezclar el azúcar, la mantequilla y los huevos; añadir la harina y la levadura y amasar hasta conseguir una masa uniforme. Guardar en un paño en la nevera durante media hora.

Después, espolvorear harina sobre la mesa y extender la masa hasta obtener una capa fina con el rodillo de cocina (o una botella limpia).

Ahora viene **lo divertido**: Con la ayuda de tus padres o de los abuelos, recorta las figuritas con formas diferentes. Podéis utilizar moldes especiales para galletas **¡o los de la plastilina!**

Colócalas sobre una bandeja engrasada con mantequilla o papel especial para horno.

Hornear de 10 a 15 min. a 190°.



Hay más diversión: una vez frías, puedes decorarlas usando tu imaginación a tope. Nuestro Chiquisaurio te sugiere: **chocolate a la taza derretido, trocitos de almendras o nueces, lacasitos o fideos de colores de repostería.**

y ...¡a compartir la alegría de la navidad!