

# GALLETAS Y MAZAPAN PARA NAVIDAD

## GALLETAS con glaseado real

### RECETA GALLETAS:

Para 18-20 galletas depende del tamaño de los cortadores utilizados:

- 125gr de mantequilla
- 125gr de azúcar glasé
- 1 huevo
- vainilla
- 250gr de harina.

Mezclamos primero la mantequilla con el azúcar añadir el huevo y la vainilla y al final la harina poco a poco. Dejar reposar en frigorífico mínimo 2 horas.

Extender una hoja gruesa y cortar las galletas (si se quiere poner palos de madera).

Hornear a 18 C<sup>a</sup> por unos 20 minutos hasta que doren un poco.

### RECETA GLASEADO:

- 250gr de azúcar glasé
- 1 clara de huevo.
- 1c de zumo de limón.
- Colorante alimenticio.

Batir la clara con una pizca de sal, añadir poco a poco el azúcar y el zumo de limón.

El color se añade al final.

## Mazapán frío

### Ingredientes:

- 300gr de almendras molidas.
- 1 ¾ vasos azúcar glasee.
- 1 cuchara zumo limón, naranja, esencia rosa...
- colorantes.
- 2-3 claras de huevo

### Preparación:

- Mezclar las almendras, el azúcar y el líquido (limón...) con dos claras hasta conseguir una masa firme.  
\* Si hace falta se añade la 3<sup>o</sup> clara.
- Coloremos y hacemos formas.

Con la colaboración de: LAMINERIAS.ES



Móvil: 603 77 23 66

Email: [laminerias.es@gmail.com](mailto:laminerias.es@gmail.com)

Web: [www.Laminerias.es](http://www.Laminerias.es)

Zaragoza/España

**Distintos en  
la Igualdad**



Apartado 7011 50080 Zaragoza, España

<http://distintosenaigualdad.org>

[distintosenaigualdad@gmail.com](mailto:distintosenaigualdad@gmail.com)

Móvil 655.437272