

Galletas de Navidad (bastones de caramelo y coronas)

Ingrédients

- 150g de mantequilla pomada
- 75g de azúcar
- 1 huevo
- 100g de avellanas en polvo
- 250g de harina

Préparation

1. ¡Aquí tienes otra receta de galletas de Navidad, que también puedes hacer con tus hijos para una actividad muy deliciosa! Tú eliges los colores de tus bastones de caramelo y coronas de Navidad, y luego solo te quedará elegir tu película navideña favorita para disfrutar con un chocolate caliente!
2. Ingredientes : He utilizado los colorantes de Guy Demarle: código de patrocinio FLAVIE10 a indicar en la inscripción para 10 de regalo (afiliado).
3. He utilizado el polvo de avellana Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
4. Tiempo de preparación: 1 hora + 20 minutos de cocción + mínimo 1 hora de reposo Para unas veinte galletas (según su tamaño y la forma que les des): Ingredientes : de mantequilla pomada de azúcar 1 huevo de avellanas en polvo de harina Receta : Mezcla la mantequilla pomada con el azúcar.
5. Agrega el huevo, luego el polvo de avellana y la harina.
6. Divide la masa en 3 trozos iguales (o más, según el número de colores que desees).
7. Colorea las masas.
8. Forma bolas de .
9. Luego, forma cilindros largos y delgados (si es necesario, deja reposar la masa en el refrigerador para poder manipularla más fácilmente).
10. Luego, forma tus galletas enredando los cilindros de diferentes colores: hice bastones de caramelo y coronas con dos o tres colores.
11. Colócalos en el refrigerador durante al menos 1 hora antes de cocinarlos.
12. Hornéalos en el horno precalentado a 165°C durante 15 a 20 minutos.
13. Deja enfriar antes de disfrutar.