

Pastas navideñas con glasa real



Para hacer las galletas:

Ingredientes

- 250 g de mantequilla
- 175 g de azúcar glas
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 1 huevo
- 550 g de harina

Elaboración

1. Se bate la mantequilla hasta que esté cremosa.
2. Se añade el azúcar glas, la esencia de vainilla, el huevo y la harina.
3. Mezclar hasta que se integre todo, dar forma de bola a la masa y se deja reposar.
4. Se estira la masa entre dos papeles de horno para que no se pegue al rodillo.
5. Cortar las galletas con cortadores (moldes navideños) y meter al horno previamente precalentado a 180 grados durante unos 12 minutos aproximadamente.
6. Dejar enfriar las galletas.

Para la glasa:

Ingredientes

- 1 clara de huevo
- Pizca de sal
- 200 g de azúcar glas

Preparación

1. Se bate la clara de huevo y la pizca de sal hasta que esté espumosa.
2. Ir echando el azúcar glas hasta que quede una consistencia cremosa.
3. Se añaden los colorantes y se meten en una manga pastelera.
4. Se decoran las galletas

Pastas de té navideñas



aprox. 90 uds

Ingredientes:

500 g harina
2 Huevos (+ 1 huevo para pintar)
200 g azúcar
2 sobres azúcar de vainilla
300 g mantequilla

Elaboración:

- 1.- Amontonar la harina, el azúcar y el azúcar de vainilla. Partir en trocitos la mantequilla y distribuirlos encima del montón. Hacer un hueco y poner los huevos. Amasar, envolver en film y guardar en la nevera al menos 1 hora.
- 2.- Calentar el horno a 180°C y colocar el papel de horno en la bandeja.
- 3.- Estirar la masa sobre la mesa enharinada (o entre dos hojas de film), formando una capa de aprox. 3 cm. Recortar las pastas con cortapastas y colocarlas sobre la bandeja de horno.
- 4.- Mezclar la yema con $\frac{1}{2}$ taza de leche. Pintar las pastas con la mezcla. Hornearlas (en el centro del horno) durante 10-15 min.

Coquitos



aprox. 60 uds

Ingredientes:

400 g azúcar
1 sobre de azúcar de vainilla
200 g coco rallado
5 claras de huevo

Elaboración:

- 1.- Calentar el horno a 170°C y colocar el papel de horno en la bandeja.
- 2.- Batir los huevos y el azúcar durante aprox. 10 min hasta que se haya formado una crema espesa, clara y espumosa.
- 3.- Añadir el coco poquito a poco hasta formar una masa no demasiado líquida...Con la ayuda de 2 cucharillas hacer montoncitos y colocarlos en la bandeja.
- 4.- Hornear los coquitos durante 15-20 min y dejar enfriar.

Medias lunas de vainilla



aprox.140 uds

Ingredientes:

125 g almendras molidas
350 g harina
100 g azúcar glas
1 pizca de sal
1 huevo
250 g mantequilla
150 g azúcar glas
2 sobres azúcar de vainilla

Elaboración:

- 1.- Amontonar la harina, el azúcar, el azúcar de vainilla, la almendra molida y la sal.
- 2.- Trocear la mantequilla y distribuirla por encima del montón. Hacer un hueco en el montón y colocar el huevo. Amasar todo hasta lograr una masa lisa, taparla y guardarla en la nevera mín. 1 hora.
- 3.- Calentar el horno a 180°C y colocar el papel de horno en la bandeja.
- 4.- Formar con la masa cilindros delgados y dividirlos en trocitos. Doblarlos en forma de media luna o cuernecillos y colocarlos en la bandeja.
- 5.- Hornear las medias lunas durante 15 min, hasta que se doren un-poquito-nada-más. Todavía calientes, rebozarlas en azúcar glas mezclado con azúcar de vainilla.

Gotas de mermelada



aprox. 85 uds

Ingredientes:

1 vaina vainilla
200 g mantequilla
100 g azúcar
2 yemas
1 pizca de sal
300 g harina
100 g avellanas molidas
100 g azúcar glas
Mermelada o jalea

Elaboración:

- 1.- Batir la mantequilla con el azúcar, la vainilla, las yemas y la sal. Tamizar la harina por encima, distribuir las avellanas molidas y amasar hasta formar una masa lisa. Envolver en film y guardar en la nevera al menos 2 horas.
- 2.- Calentar el horno a 180°C y colocar el papel de horno en la bandeja.
- 3.- Hacer un rulo con la masa y cortar trocitos iguales, y formar bolitas. Aplastarlas un poco y hacer un agujero con una cuchara de cocina. Colocar sobre la bandeja de horno y hornear durante 12-15 min.
- 4.- Enfriar, espolvorear con azúcar glas. Calentar la mermelada, remover y rellenar el hueco de las pastas. Dejar secar 1-2 días.