- Arbolitos navideños de galleta -



INGREDIENTES

112 g de mantequilla a temperatura ambiente

2 tazas de Azúcar Glass Postrelicioso

½ cdta. de sal

2 cdas. de crema espesa

Un chorrito de Vainilla Molina

Colorantes al gusto

Galletas de 3 tamaños diferentes para cada arbolito

Sprinkles de colores

Estrellitas comestibles

PROCEDIMIENTO

1. Acrema la mantequilla con la batidora.

2. Agrega el Azúcar Glass Postrelicioso, la sal, la crema y el chorrito de Vainilla Molina y bate hasta que estén bien incorporados.

3. Agrega colorantes al gusto y revuelve hasta tener el tono que deseas.

4. Vierte la mezcla en una manga pastelera.

5. Usa como base la galleta más grande, con ayuda de la manga vacía el betún formando un círculo del tamaño ideal para poder colocar la galleta mediana sobre él, repite el mismo procedimiento y coloca la galleta pequeña encima; para terminar haz la punta del árbol con el betún.

6. Decora con tus sprinkles favoritos y agrega una estrellita comestible en la punta del árbol.