



Cookies de Navidad a dos colores veganas

about 20 galletas

 Nivel fácil

 hasta 35 Min.



- 1 Coloca la masa clarita entre dos hojas de papel de horno, y estírala con la ayuda de un rodillo hasta conseguir un rectángulo de unos 0.5cm de grosor.
- 2 Por separado, haz lo mismo con la masa oscura hasta conseguir la misma dimensión que con la masa clarita, retira todas las hojas de papel de horno, coloca la masa oscura justo encima de la masa clarita y presiona levemente.
- 3 Enrolla las dos masas a la vez a lo largo, hasta conseguir un cilindro.
- 4 Envolver con film de plástico y dejar en la nevera durante otros 20 minutos.

Preparar las galletas:

- 5 Precalienta el horno (arriba y abajo: 180° o 155° con ventilador).

Instrucciones:

Utensilios:

Cuencos
Rodillo
Rejilla para enfriar
Film plástico
Papel de horno
Cuchillo

Ingredientes para la masa clara:

50 g margarina
75 g azúcar glas
1 cucharadita de Azúcar vainillado
140 g harina
2 cdas de agua

Ingredientes para la masa oscura:

140 g harina
10 g cacao en polvo
50 g margarina
75 g azúcar glas
2 cdas de agua





- 6 Corta el cilindro en discos de aproximadamente 1 cm de grosor, y colócalos en la bandeja del horno previamente cubierta con papel de horno...
- 7 Hornear en la parte media del horno durante aprox. 25 minutos y dejar enfriar en una rejilla.

Preparación de la masa clara:

- 8 Añade todos los ingredientes para la masa clara en un cuenco, y amasa con las manos hasta conseguir una mezcla homogénea.
- 9 Envuélvela con papel film de plástico y déjala reposar en la nevera durante aproximadamente 10 minutos.

Preparación de la masa oscura:

- 10 Mezcla la harina con el cacao, y añade el resto de ingredientes.
- 11 De nuevo, amasa con las manos, envuelve con papel film y deja reposar en la nevera durante aproximadamente 10 minutos.

