



La Dulce Casita de Navidad

aproximadamente 10 raciones



Nivel fácil

hasta 35 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

Bol de cristal
batidora eléctrica con varillas

Ingredientes:

1 pack de La dulce casita de Navidad
200 g azúcar glas
1 clara de huevo
1 pack de Colorantes Alimentarios Dr. Oetker (opcional)

Preparar el "pegamento":

- 1 Batir con la batidora eléctrica de varillas el azúcar glas con la clara de huevo durante 2 minutos hasta obtener una masa homogénea. El truco para saber si está lista es cortar la masa en 2 con un cuchillo y que se quede la marca de este.
- 2 Repartir la masa en 3 boles para añadir el colorante alimentario en dos de ellos.
- 3 Por último, verter los glaseados en mangas pasteleras. Si no se dispone de ella, verter en una bolsita de plástico y cortar por uno de los extremos para conseguir una manga casera.

Montaje:

- 4 Con la ayuda del glaseado, pegar la trasera y uno de los tejados entre ellos y a la base siguiendo el vídeo. ¡Atención! El tejado debe reposar sobre la fachada y la trasera.
- 5 Pegar el otro tejado.





- 6 Por último, pegar la fachada al resto de la estructura con la puerta recortada previamente.

Decoración:

- 7 Usar los distintos glaseados y las decoraciones de la caja para decorar la casita de Navidad.
- 8 Para darle un toque extra, se puede espolvorear un poco de azúcar glas por encima y recortar las figuritas del lateral de la caja.

