



Postreliciosa casita de jengibre

Ingredientes

Galletas de jengibre y Cocoa Postrelicioso:

- 2 cdas. de Cocoa Postrelicioso
- 125 g de mantequilla sin sal
- Una taza de azúcar mascabado
- Una cda. de Vainilla Molina
- 2 ½ tazas de harina
- Una cda. de polvo de hornear
- 2 cdas. de jengibre rallado
- ½ cda. de canela en polvo
- Una pizca de clavo de olor
- Un huevo

Glaseado Postrelicioso:

- Una taza de Azúcar Glass Postrelicioso
- 2 cdas. de agua

Extras:

- Tus dulces, bombones y caramelos favoritos para decorar
- Base para montar la casita

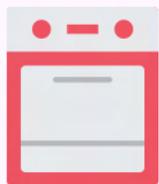


4 horas



1 casita

Prepara tus galletas



1. Precalienta el horno a 180 °C.



2. En un bowl acrema la mantequilla con batidora e incorpora el azúcar, después añade el huevo y un chorrito de Vainilla Molina.



3. Cierne la harina, la canela, el polvo para hornear y el clavo e incorpóralos a la mezcla anterior, batiendo hasta tener una masa consistente.



4. Haz una bola con toda la masa y agrega la Cocoa Postrelicioso y el jengibre, revuelve hasta que la masa se vea uniforme.



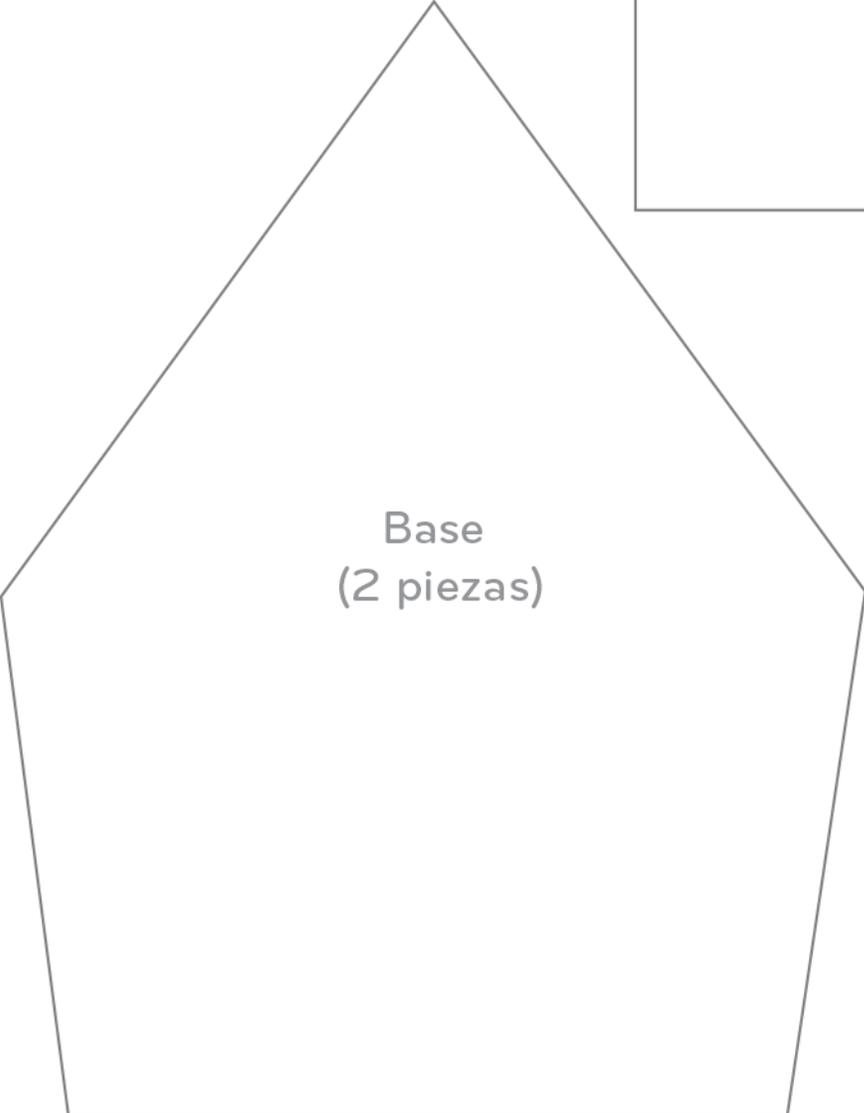
5. Extiende la masa con ayuda de un rodillo, hasta tener un grosor aproximado de 1 cm.



6. Imprime y recorta el siguiente molde:



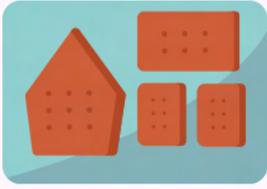
Techo (2 piezas)



Base
(2 piezas)



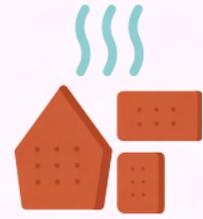
Pared
(2 piezas)



7. Corta la masa siguiendo el molde, haz dos piezas de cada figura y ponlas en una bandeja con suficiente espacio entre ellas.

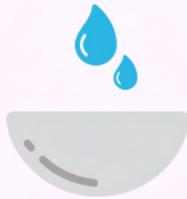


8. Hornea aproximadamente por 20 minutos o hasta que tus galletas estén doraditas



9. Sácalas del horno y déjalas enfriar completamente.

Ahora el glaseado



1. Coloca el Azúcar Glass en un bowl y agrega poco a poco el agua mientras bates para incorporar.



2. El glaseado debe tener una consistencia muy espesa, si luce demasiado líquida agrega más Azúcar Glass Postrelicioso.

Arma tu casita:



1. Toma una galleta de pared y una de base, colócalas sobre la superficie en la que se montarán para medir el espacio y cuando estés segura pega la primera pieza con glaseado en la base.



2. Une la segunda pieza poniendo glaseado tanto en la base como en la unión con la otra galleta, puedes hacerlo por la parte interior de la casita.



3. Usa algún tipo de apoyo para sostener las paredes mientras el glaseado se seca y añade el resto de las paredes.



4. Coloca el techo y pégalo con una generosa cantidad de glaseado, recuerda ponerlo tanto en el borde de las paredes, como para unir ambas partes del techo. De nuevo usa vasos o alguna estructura para que seque adecuadamente.

5. Espera de 30 a 60 minutos para que seque completamente.

¡Echa a volar tu imaginación!



1. Detalla partes como la puerta o el borde del techo con el glaseado y una duya más delgada.



2. Usa el glaseado como pegamento para decorar con bombones, dulces, caramelos o tus toppings favoritos.

Nosotros usamos:

- Gomitas navideñas 🌲
- Chocolates confitados 🍫
- Bombones 🍬
- Dulces en forma de estrella ⭐

- Chispas con figuritas coloridas 🍬
- Bastones de azúcar 🍭
- Bolitas de caramelos 🍬

¡Ahora es tu turno!

Crea tu casita postreliciosa y compártela con nosotros.

