

## Detallitos navideños

Regalos fáciles  
de hacer para  
complacer a  
los tuyos en  
esta Navidad

P 10-12, Así



**¿A MANERA DE NAVIDAD?**

 Más ideas en [www.gourmet.com](http://www.gourmet.com)
**Cañotes de azúcar****INGREDIENTES**

- 1 taza de harina
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 2 tazas de mantecado de coco tipo barba
- 1 taza de azúcar blanca granulada
- 1 huevo
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

**Modo de uso**

- 1. Batir el azúcar en polvo.
- 2. Combinarlo de golpe de mantecado.
- 3. Combinarlo de azúcar de vainilla y extracto.
- 4. Batir el agua.

**PREPARACIÓN**

- En un proceso, mezclar todos los ingredientes, excepto el azúcar.
- Batir la mantecadura y el azúcar hasta que estén homogéneos. Se le agregará el azúcar al final y la vainilla y batirán hasta que todo esté bien mezclado. Luego, agregar el resto de los ingredientes, excepto el extracto de vainilla. Batir hasta que tengan una masa suave.
- Dividir la masa en dos porciones en grandes bollos y por una hora aproximadamente a fuego que quede un poco firme pero aún suave.
- Previamente al horno a 350 °F. Prepararlas suavemente con azúcar de hornear.
- Decorar cada uno de los panecillos de dulce de la manera que usted quiera. Decoración sencilla de harina y con un rallo de azúcar.

masa hasta que se le forme un agujero de una pulgada. Escoger los colores de galletitas de la preferencia, cortar las galletitas y poner en la bandeja de hornear.

- Poner a hornear en la hornada que se indique. Batir con azúcar de la preferencia y decorar con los ingredientes que se desee. Batir hasta que estén firmes y sacarlos a la parte.

**Para el regalo de los**

niños al recibir en los días de navidad. Añadir el agua de los días antes, para dar un toque de color.



Si desea comprar algunos de los productos de Gourmet, llámanos al 020 12 12 12 o al 020 12 12 12.

**Decorar las botellas**

Si quieres regalar una botella de vino, de champán o de cualquier otro tipo, puedes adornarla con losques festivos con una sencilla decoración.

**PARA UNA BOTELLA DE VINO BLANCO****Materiales**

- Vaso de cristal
- Cinta adhesiva o plásticos
- Cinta roja

**PARA UNA BOTELLA DE CHAMPÁN****Materiales**

- Papel de azúcar
- Vaso de cristal
- Papel de regalo color blanco, amarillo, rojo y azul
- Cinta adhesiva
- Cinta de color rojo
- Galletas decoradas
- Confeti de colores color blanco

Las botellas de 2007 y las que son con el de la Bottega de Modena 1987-2013 2000. La botella que es de 1987 hasta el 2000. 1987-2013 2000.

**FRASCOS DE CRISTAL****Materiales**

- Frasco de cristal
- Cinta adhesiva
- Cinta de color
- Papel

**CRÉDITOS**

Christian Salazar Gómez, de Visual Retail Creation, condecoró las botellas de los servicios de la decoración y del vino. Su número de teléfono es 020 12 12 12.

María Margarita condecoró las botellas de los servicios de la decoración y del vino. Su número de teléfono es 020 12 12 12.

Guillermo de la Rosa condecoró las botellas de los servicios de la decoración y del vino. Su número de teléfono es 020 12 12 12.

Visual Retail Creation



- manteca y el azúcar hasta que formen una pasta ligera.
- Añade uno a uno los huevos hasta que estén bien incorporados.
- Cuando ya esté bien mezclado todo, echa una parte de los ingredientes secos mezclados previamente en un envase.

- trozo papel
- cinta adhesiva
- rama de pino
- cinta verde de papel
- tres esferas de cristal pequeñas: roja, plateada y azul



## "Cupcakes" de vainilla

### INGREDIENTES

- 1 taza de mantequilla sin sal (una barra)
- 2/3 taza de azúcar blanco granulada
- 3 huevos grandes
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 taza de harina multiusos
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1 cucharadita de sal
- 1 taza de leche

### Para el frosting

- 2 tazas de azúcar en polvo
- 1 taza de mantequilla sin sal
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 2 cucharaditas de leche

### PROCEDIMIENTO

- Bate la mantequilla y el azúcar hasta que mezclen bien. Añade los huevos, uno a la vez, y mezcla bien todo luego de añadir cada uno. Añade la vainilla.
- En un envase separado, mezcla el resto de los ingredientes secos.
- Añade leche a la mezcla y bátela. Usa la batidora a velocidad lenta. Empieza y termina con los ingredientes secos.
- En un molde para cupcakes, llena las partes de cada hueco con la mezcla y hornea por 17 a 20 minutos.
- Decora a tu gusto.

### Para el frosting

- Con una batidora, crema la mantequilla hasta que no queden pedazos sólidos. Añade la vainilla.
- A velocidad lenta, añade poco a poco el azúcar y mezcla bien.
- Luego añade la leche en velocidad alta hasta que esté todo suave y bien mezclado. Pinta del color que desees.



## Originales cajas

Pueden ser de papel, cartón u otro material resistente. Aprovecha y reusa cajas o materiales que tengas. Usa accesorios navideños, retazos de telas, botones y cuentas (de algún collar roto), entre otros.

### MATERIALES

- pega de la marca de tu predilección
- tijeras
- cinta adhesiva
- papel de estraza
- botones
- cuerdas
- cinta (de rhinestones, tela o papel, ect.)
- piezas de accesorios navideños
- telas



Si deseas comprar alguno de los productos de Denise Iglesias, de Gud Stuff by D, llama al (787) 203-9393

[www.gudstuff.com](http://www.gudstuff.com)