

Mis recetas  
favoritas  
para navidad



mis  
"Spitzbuben"  
favoritos  
para navidad



#### INGREDIENTES:

- 125 g mantequilla fría
- 200 g harina
- 50 g almendra molida
- Sal
- 125 g azúcar glasé
- 1 huevo (tamaño M)
- 250 g confitura de frambuesa
- azúcar glasé para espolvorear

Meter la harina, almendra, sal y azúcar glasé en un bol. Añadir la mantequilla (en pequeños trozos) y el huevo y amasar primero con el gancho de amasar de su batidora y después con las manos hasta obtener una masa homogénea. Meter la masa en film transparente y refrigerar durante aprox. 30 minutos.

Hervir la confitura de frambuesa para el relleno y dejar enfriar. Extender la masa con rodillo sobre una superficie enharinada hasta tener un grosor de 2 mm. Cortar con ayuda de un molde pequeños círculos (aprox. 6 cm Ø). En la mitad de los círculos cortar círculos aún más pequeños (aprox. 3 cm).

Repartir los círculos y los anillos sobre una bandeja de horno con papel de horno y meter en el horno precalentado (convección: 150°C) durante 8 a 10 minutos. Sacar y dejar enfriar. Untar los círculos con la confitura. Espolvorear azúcar glasé sobre los anillos y ponerlos con cuidado sobre los círculos untados de confitura.

## Mis galletas de mantequilla preferidas para navidad

### INGREDIENTES:

- 300 g harina
- 100 g azúcar
- un poco de cáscara de limón
- 200 g mantequilla
- 1 cucharita de levadura química en polvo
- 1 huevo

Añadir poco a poco la harina, azúcar, cáscara de limón, mantequilla y huevo a un bol. Mezclar los ingredientes con el gancho de amasar de la batidora. Para que la masa quede especialmente blanda es recomendable amasar después con las manos y conseguir una mezcla homogénea. Para una consistencia óptima, meter la masa en film transparente y dejar enfriar durante media hora en la nevera.

Extender la masa sobre una superficie enharinada hasta que tenga 0,5 centímetros de grosor. Ahora con ayuda de un molde cortar.

Poner las galletas sobre una bandeja de horno con papel de horno y meter en el horno a 200°C durante aprox. 10 minutos. A continuación solo dejar enfriar y consumir al gusto.



Mis  
"vanillekipferl"  
favoritos de navidad

INGREDIENTES:

- 250 g harina
- 210 g mantequilla
- 100 g almendra molida
- 80 g azúcar
- 2 paquetes azúcar avainillada
- 1 paquete azúcar glasé para espolvorear
- 2 paquete de azúcar avainillada para espolvorear

Amasar bien todos los ingredientes de la masa.

A continuación enrollar en film transparente y refrigerar durante 30 minutos.

Meter azúcar glasé en un bol grande que se pueda cerrar y mezclar con dos paquetes de azúcar avainillada.

Formar un chorro de 4 centímetros de diámetro con la masa. Después cortar en rodajas de aprox. 1 a 2 cm de grosor. Formar los "Kipferl" con estas rodajas y poner en una bandeja de horno con papel de horno dejando suficiente espacio entre las galletas. Hornear durante aprox. 20 minutos a 175° en hornos de convección.

Dejar enfriar las galletas durante 3 minutos. Después meter en la mezcla de azúcares y espolvorear por todos lados.







