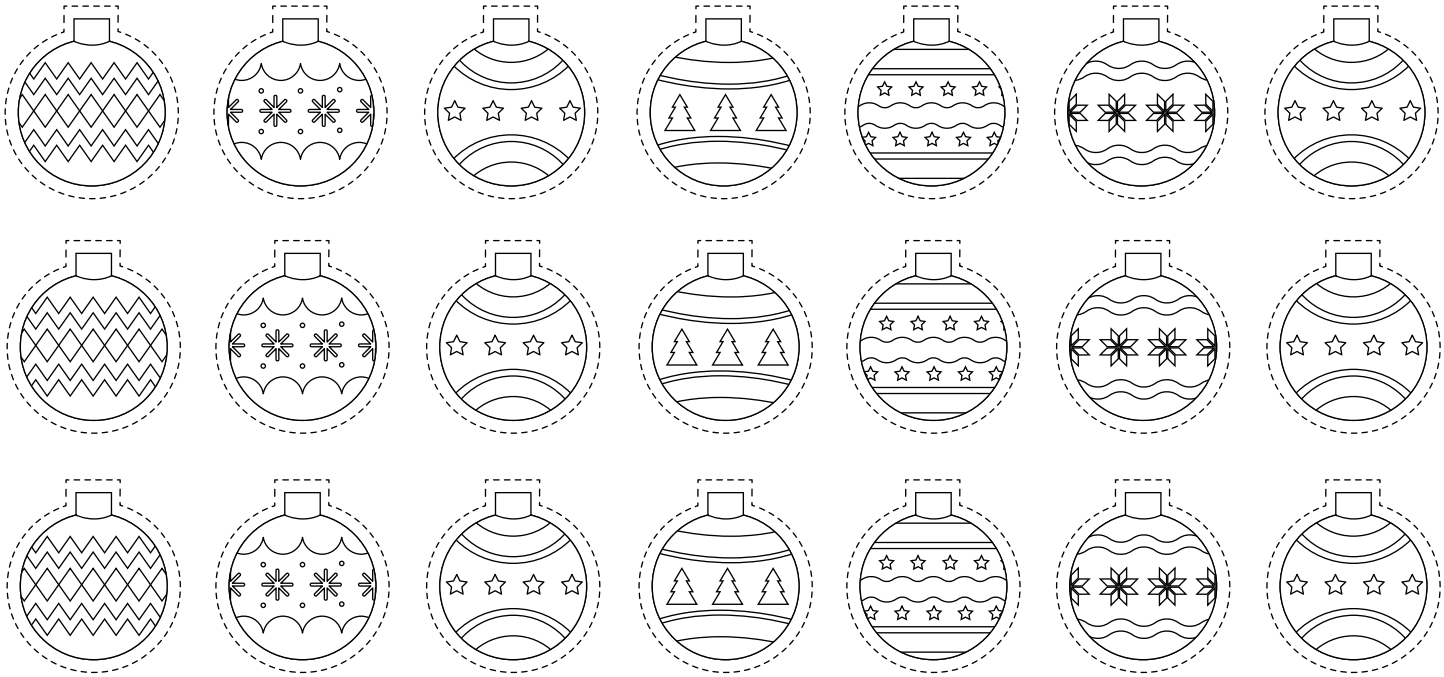
Atelier de Noël

Cuenta regresiva para navidad

Lunes

Elige un diseño e imprime.

Imprime esta hoja, ten listos tus crayones, pintura, tijeras y goma.



Lotería

Elige un cartón de lotería, imprime y ten un marcador listo.

22
23
24
25
17
18
19
20
21
12
13
14
15
16
7
8
9
10
11

7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25

25
23
24
20
21
22
16
17
18
19
12
13
14
15
7
8
9
10
11

Fête de Noël Lotto

Fête de Noël Lotto

Fête de Noël Lotto

Fête de Noël Lotto

Fête de Noël Lotto

Fête de Noël Lotto

Fête de Noël Lotto

Fête de Noël Lotto

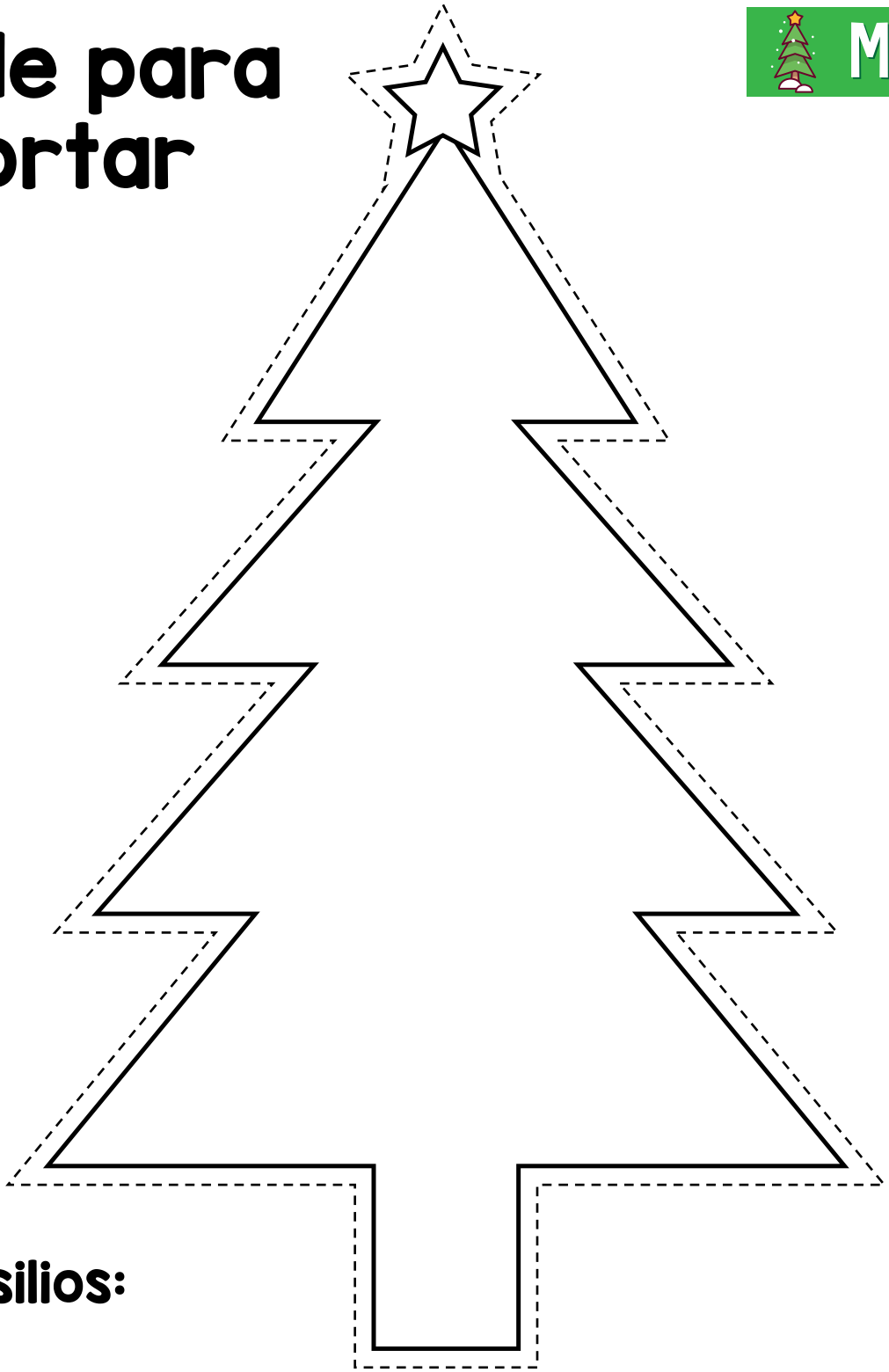
Fête de Noël Lotto

Fête de Noël Lotto

Cocina del Polo Norte

Martes

Molde para cortar



Utensilios:

- Bolillo
- Cuchillo pequeño
- Bandeja para hornear
- Papel encerado
- Manga o Bolsa ziploc
- Duyas
- Bowl

Árbol de Navidad
de pan de jengibre

Ingredientes

- 5 tazas de harina
- 3 1/2 barras de margarina Mirasol
- 1/2 taza de miel
- 1 1/2 tazas de azúcar
- 1 cucharada de canela en polvo
- 2 cucharadas de jengibre en polvo
- 2 cucharadas de clavo de olor en polvo
- 3 huevos
- 2 cucharadas de polvo de hornear (Royal)

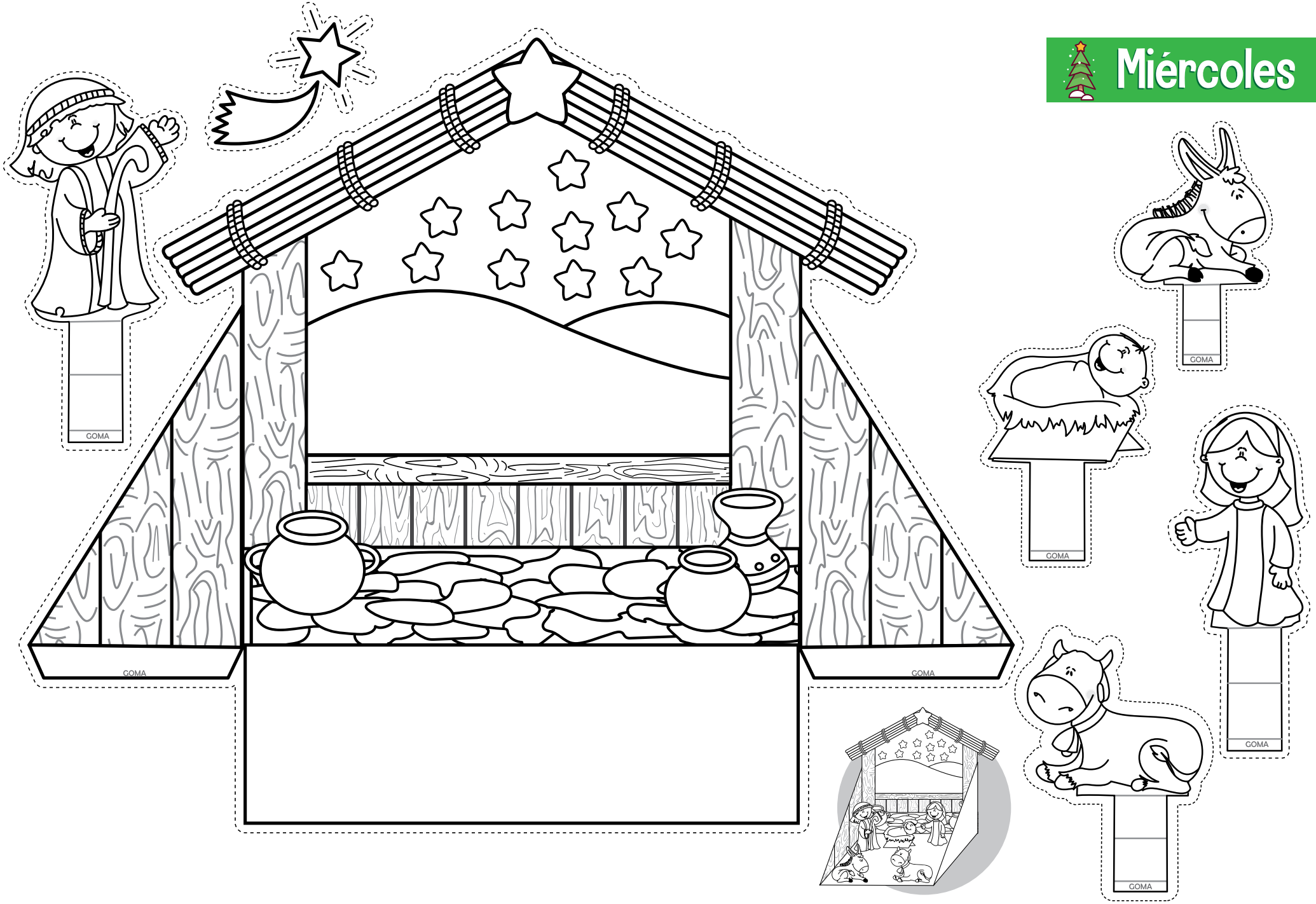
Glaseado:

- 1 1/2 tazas de azúcar glass
- 1 clara de huevo

1. Mezclar en un recipiente la harina y el polvo de hornear.
2. En una olla o sartén poner la margarina, la miel, el azúcar, las especies y llevar a ebullición. Una vez que hiervan, reservar hasta que se enfríe.
3. A la mezcla ya fría añadirle los huevos y batir. Cuando la mezcla ya esté homogénea, añadir por partes la harina y mezclar hasta formar la masa.
4. Envolver la masa con papel film y refrigerar toda la noche.
5. Estirar la masa sobre la bandeja de hornear con el rodillo, colocar el molde de papel por encima y cortar con el cuchillo por los bordes para darle forma.
6. Hornear a 150 – 175 ºC (302 – 347 ºF) hasta que doren completamente (aproximadamente de15 a 20 minutos).
7. Preparar el glaseado batiendo la clara de huevo y el azúcar en polvo hasta punto de turrón. Colocar dentro de una manga de papel de cera o una bolsa hermética y perforar una punta para decorar el arbolito (el glaseado se puede separar en porciones y teñir con pintura vegetal comestible).
   Nota: hay que dejar endurecer por algún tiempo el glaseado.

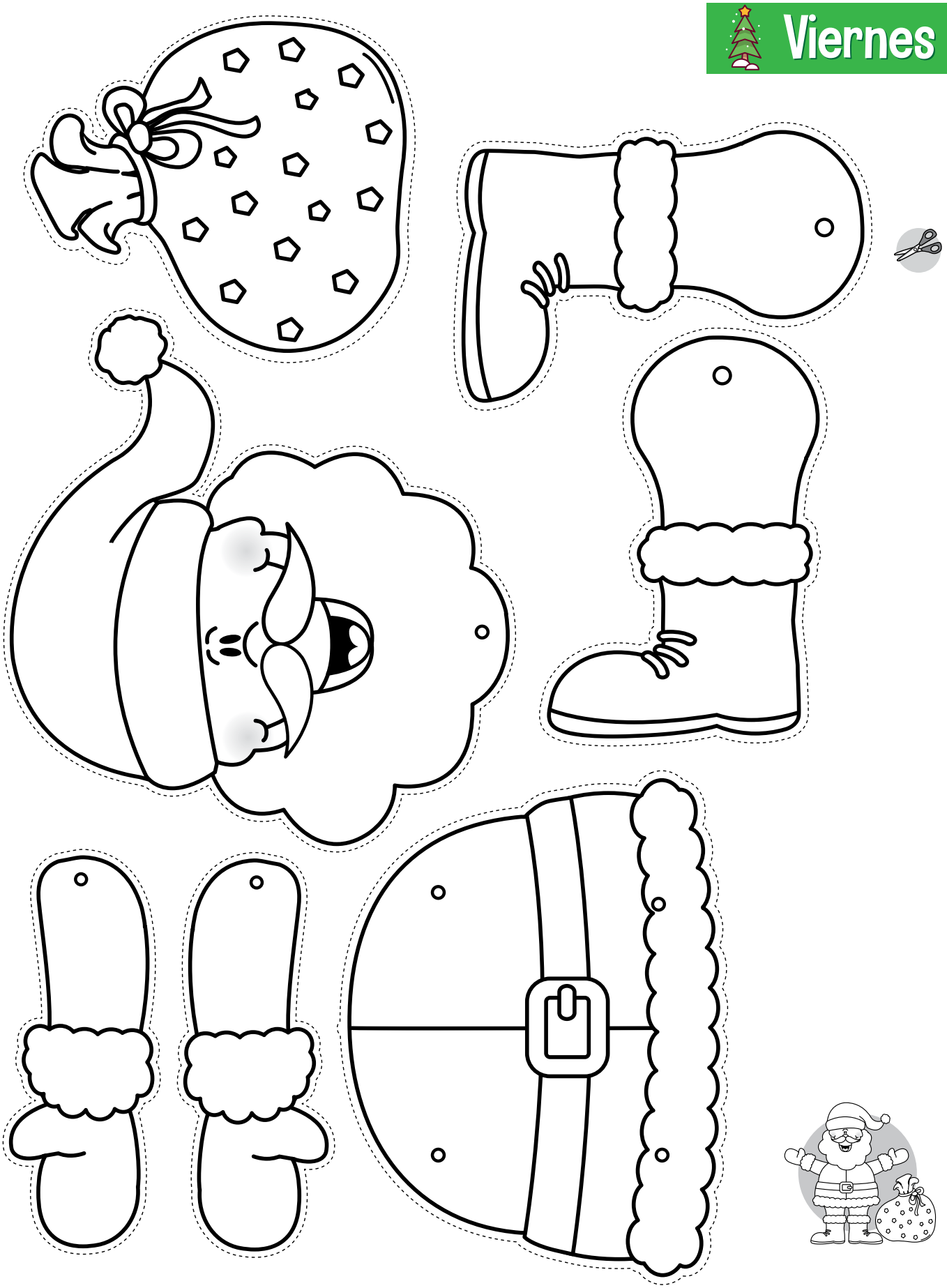
Tradiciones de Guatemala

Miércoles



Jugando con Santa

Viernes



Querido Santa:

Querido Santa Claus