

# LÉKUÉ

***Esta Navidad comer galletas se convertirá en un juego en familia divertidísimo***

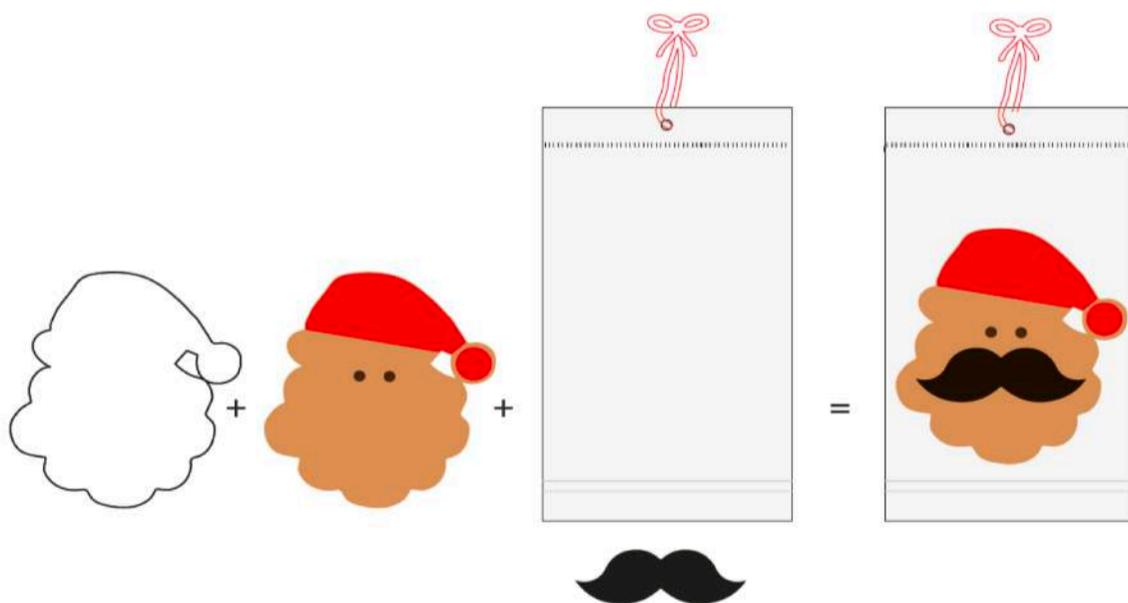
*El Kit Cookies Christmas será un regalo perfecto para que esta Navidad las reuniones familiares*



Barcelona, 2 de Noviembre de 2018

¡Feliz Navidad!

Llega el **Kit ideal para preparar divertidas galletas navideñas**. Estas fiestas haz el regalo perfecto ya sea a mayores o a los más pequeños o bien hazte con un Kit Cookies Christmas. Decorar tus galletas y personalizarlas con originales pegatinas y bolsitas, nunca ha sido no tan fácil ni tan divertido. Podrás regalarlas, colgarlas del árbol o... ¡no resistirte y comértelas antes de tiempo!



1 / Prepara y corta tus galletas.

2 / Decóralas con los ingredientes deseados (chocolate, espolvoreado, pasta de azúcar...)

3 / Bolsa, lazo y pegatina

4 / Personaliza tus bolsitas con la pegatina que más te guste. ¡Será un regalo muy original y único!



## Galletas de mantequilla

Dificultad media / 25-30 raciones / Preparación 60 min. + 12 min. cocción

### Ingredientes:

250 g de mantequilla a temperatura ambiente  
250 g de azúcar glas  
1 huevo  
1 cucharadita de vainilla  
550 g de harina tamizada.

### Elaboración:

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. Mezcla en un bol la mantequilla y el azúcar, luego añade el huevo y la vainilla.
3. Incorpora la harina poco a poco hasta obtener una masa homogénea, forma una bola y deja reposar 15 minutos.
4. Extiende la masa sobre un tapete de silicona con la ayuda de un rodillo, dejando un espesor de 5 mm. Deja reposar en el congelador 15 minutos.
5. Corta con el cortador de galletas deseado, hornea a 180°C durante 12-15 minutos, y deja enfriar.
6. Decora las galletas a tu gusto.



## Galletas de jengibre

Dificultad media / 15-20 raciones / Preparación 60 min. + 15 min. cocción

### Ingredientes:

150 g de mantequilla a temperatura ambiente  
250 g de azúcar moreno  
1 huevo  
260 g de harina tamizada  
1 cucharadita de canela  
1 cucharadita de jengibre en polvo  
5 g de bicarbonato  
1 pizca de sal

### Elaboración:

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. Mezcla en un bol la mantequilla, la canela, la sal, el jengibre, el azúcar y el huevo.
3. Incorpora el bicarbonato y la harina poco a poco hasta obtener una masa homogénea, forma una bola y deja reposar 15 minutos.
4. Extiende la masa sobre un tapete de silicona con la ayuda de un rodillo, dejando un espesor de 5 mm. Deja reposar en el congelador 15 minutos.
5. Corta con el cortador de galletas deseado, hornea a 180°C durante 15 minutos, y deja enfriar.
6. Decora las galletas a tu gusto.

**[www.lekue.com](http://www.lekue.com)**

DISPONIBLE EN WEB Y EN TIENDAS ESPECIALIZADAS

**#lékué**

Alimentarse de manera rápida, fácil y a la vez sana y sabrosa es posible. Desde Lékué, buscamos constantemente alternativas que se adapten a las necesidades de cualquier persona y ayuden a mejorar la calidad de vida. Más allá de facilitar utensilios prácticos que simplifiquen las tareas en la cocina, también fomentamos una alimentación saludable a través de ideas y recetas.

Con Lékué la cocina es más fácil, saludable y buena que nunca.