



Dificultad:  
Alta



Porciones:  
20



Tiempo:  
110 minutos

## Información Nutricional

Energía:	254 Kcal
Proteínas:	3.5 g
Grasa Total:	8.3 g
Colesterol:	2 mg
H. de Carbono:	41.3 g
Fibra Dietética:	0,8 g
Sodio:	124 mg

## CASA NAVIDEÑA

### Ingredientes

Para la masa:

- 125 gramos de margarina
- 1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®
- 2 huevos
- 1 Taza de harina integral
- 3 Tazas de harina
- 1 Cucharadita de polvo de hornear Imperial
- ½ Cucharadita de canela en polvo
- ½ Cucharadita de jengibre en polvo
- ½ Cucharadita de clavo de olor en polvo

Para Decorar:

- 1 Barra de chocolate TRENCITO® para decorar 150g
- Mostacilla o dulces para decorar

Glasé:

- 2 claras de huevo
- 3 Tazas de azúcar flor
- Colorante verde, rojo y amarillo

### Preparación

1.- Para la masa, junta la margarina a temperatura ambiente con la leche condensada NESTLÉ®, bate hasta homogenizar, agrega los huevos uno a uno y bate nuevamente. Incorpora todos los ingredientes secos y mezcla con tus manos hasta conseguir una masa compacta. Cubre con papel film y refrigera.

2.- Luego, uslerlea la masa sobre un mesón enharinado dejándola de un grosor de 0.3 cm. luego cortada las formas indicadas mas abajo, para formar la casa de navidad. Lleva a horno pre-calentado a 180°C y hornea durante 15 minutos aprox. Hasta dorar su bordes. Retira y deja enfriar.

3.- Aparte, bate la claras de huevo hasta espumarlas, luego agrega el azúcar poco a poco removiendo con una espátula o cuchara de madera. Cubre con un paño húmedo para evitar que la preparación se seque. Finalmente dispone parte del glase en una manga pastelera y ensambla sus piezas según la fotografía, apóyate con vasos para afirmar las piezas mientras se seca. Colorea el resto del glase y decora la casa, así también decora con el chocolate TRENCITO® siguiendo el patrón de la fotografía.

