

## Recetas dulces

### Snow balls:

1. Bate 3/4 taza de mantequilla o margarina con 1/2 taza de azúcar en polvo, 1/2 cucharada de esencia de vainilla y una pizca de sal, hasta que esté cremoso.
2. Agrega en forma de lluvia 350 gramos de harina sin preparar y revuelve cuidadosamente.
3. Añade 250 gramos de chispas de chocolate y 1/4 de taza de nueces picadas.
4. Forma bolitas de unos 2 a 3 cm y colócalas en una lata sin engrasar.
5. Llévalas a horno, que ha sido previamente calentado a temperatura media (180 a 190°C), por unos minutos (alrededor de 10 minutos). Cuando estén ligeramente doradas y firmes, sácalas del horno.
6. Para adornar cierne azúcar en polvo sobre las galletas y déjalas que enfríen unos 10 minutos.
7. Colócalas luego en una rejilla.
8. Las puedes guardar en latas de galletas.

### Galletitas de jengibre:

1. Cierne 2 tazas de harina sin preparar junto con 1 cucharadita de cada una de estas especies: kiñon en polvo, canela molida, nuez moscada y 1/2 cucharadita de clavo de olor, 1/2 cucharadita de polvo de hornear y una pizca de sal.
2. Derrite en un bowl 120 g de margarina (sin grasas trans) o mantequilla y cuando esté aún tibia agrega 1/2 taza de miel de chancaca, 1 huevo ligeramente batido y mezcla.
3. Agrega 2 1/2 tazas de harina sin preparar, revuelve y añade 1/2 taza de azúcar rubia.
4. Lleva a refrigeración por unos 30 minutos. Puedes cubrir con papel film o colocar dentro de una bolsa plástica.
5. Estira la masa con un rodillo, sobre una mesa enharinada.
6. Corta con los moldes navideños en forma de árbol, muñeco, bastón, etc. Colócalos en una lata engrasada dando una separación para que no se peguen.
7. Hornea unos 18 minutos a horno de 160°C o hasta que estén doradas.
8. Retira y deja enfriar en una rejilla.
9. Adorna con azúcar molida.



## Recetas dulces

### Keke Navideño:

1. En un bowl bate 200 g de mantequilla con  $1\frac{3}{4}$  de tazas de azúcar.
2. Agrega 5 huevos uno por uno. Retira los batidores.
3. Añade  $3\frac{1}{4}$  tazas de harina preparada pero intercalándola con 1 taza de leche. Mezcla la preparación en forma envolvente usando una espátula.
4. Agrega 1 ó 2 cucharadas de vainilla y unas 4 ó 5 cucharadas de algarrobina.
5. Una vez lista la preparación añade 2 tazas de frutas secas como pecanas, nueces, castañas, frutas confitadas, pasas negras y rubias (recuerda cortarlas y espolvorearlas con harina para que no se vayan al fondo).
6. Forra con papel manteca la base de un molde y vierte la masa.
7. Llévala a horno por 50 minutos aproximadamente a  $180^{\circ}$ .
8. Cuando esté lista retira del horno y deja enfriar.
9. Opcional: Puedes disfrutar del keke sin adornarlo, pero si deseas báñalo con glase (clara de huevo con azúcar y gotas de limón) y cúbrelo con fruta confitada, canela en raja o lo que gustes.

