



# Kit de Recetas de Polvo de Reno Mágico - 5 PZ

¡SACA EL RENO QUE LLEVAS DENTRO ESTA NOCHEBUENA!

Incluye: Sello de Galletas · Tarjeta de Recetas · 2 Frascos de Purpurina Mágica  
· 1 Plantilla con Sello de Pezuña de Reno

Impresión de Pezuñas de Reno  
**PLANTILLA  
¡INCLUIDA!**



## KIT DE RECETAS DE Polvo de Reno Mágico

### PASO 1: HACER POLVO DE RENO MÁGICO

Usando receta especial incluida. Simplemente añade avena (o palomitas de maíz) y Bastón de Caramelo triturado.

TEN EN CUENTA: LA PURPURINA NO ES PARA CONSUMO HUMANO



### PASO 2: MASA PARA GALLETAS

Usando la receta especial incluida.

Corta y pon el sello en las galletas de Papá Noel con el Sello de Galletas. ¡Hornea! ¡Déjaselas a Papá Noel con un poco de leche!



### PASO 3: ESPOLVOREA POLVO DE RENO MÁGICO.

¡VETE A LA CAMA Y ESPERA!

PADRES: ¡Utilizad la plantilla de impresión de pezuña de reno incluida para crear una escena mágica que los pequeños no olvidarán! Retira la plantilla de la caja. Coloca la plantilla sobre una superficie plana. Usa harina para espolvorear ligeramente las plantillas. (el tamiz de harina da los mejores resultados). Levanta la plantilla y repite para crear un rastro de reno.

CUIDADO Y USO DEL SELLO: Lavar a mano con agua tibia y jabón. Seca completamente antes y después de cada uso.



¡ESPOLVOREA AFUERA EN NOCHEBUENA  
PARA MOSTRAR AL RENO EL CAMINO!



## Polvo Mágico de Reno

Los reños tienen mucho que hacer,  
¡Ayuda a Papá Noel a encontrar el camino!  
Espolvorea polvo en Nochebuena,  
¡Para mostrarle al reno el camino!

### RECETA

- 1 cucharadita de purpurina roja
- 1 cucharadita de chispas verdes.
- Añadir: 1/2 taza de avena
- 1 Bastón de Caramelo triturado

NO APTO PARA  
CONSUMO HUMANO

UTILIZA SELLOS DE GALLETAS PARA CREAR EL REGALO PERFECTO  
¡QUE TODOS DISFRUTARÁN COMIENDO!

CUIDADO Y USO  
DEL SELLO:

Lavar a mano con agua  
tibia y jabón. Seca  
completamente antes y  
después de cada uso.

MÁS QUE HACER GALLETAS...  
CREANDO MOMENTOS



#2095  
©2023 R&M International  
Pipersville PA 18947 USA  
[morethanbaking.com](http://morethanbaking.com)  
Made in China

AL HORNO PARA PAPA NOEL  
-SELLO DE GALLETAS -  
RECETA DE GALLETAS DE AZÚCAR

1 taza (237 ml, 240 g) de mantequilla, blanda	1/2 Cucharadita (3ml) Vainilla
1/2 taza (118 ml, 50 g) de azúcar en polvo	2-1/4 tazas (591 ml, 300 g) de harina para todo uso
1/2 taza (118 ml, 100 g) de azúcar	1/2 Cucharadita (3 ml, 1 g) de cremor tártaro
1 huevo	1/2 cucharadita (3 ml, 1 g) de bicarbonato de sodio

Calienta el horno a 190°. Mezcla la mantequilla, el azúcar en polvo y 1/2 taza de azúcar en un tazón grande. Batir a velocidad media hasta que quede cremoso. Añade el huevo y la vainilla, continúa batiendo hasta que esté bien mezclado. Reduce la velocidad a baja, añade la harina, el cremor tártaro y el bicarbonato de sodio. Batir hasta que la masa forme una bola. Divide por la mitad, extiende sobre una tabla enharinada y corta con tu cortador de galletas. Hornea de 7 a 9 minutos o hasta que los bordes estén ligeramente dorados.



#2095  
©2023 R&M International  
Pipersville PA 18947 USA  
[morethanbaking.com](http://morethanbaking.com)  
Made in China  
Hecho en China  
Fabriqué en Chine

