

VASOS CON PASTEL NAVIDEÑO

ORGANIZAR LOS INGREDIENTES Y UTENSILIOS

INGREDIENTES:

- 1 marquesote ya preparado, cortado horizontalmente (o zepelín)
- 1 tubo de frosting de vainilla
- colorante vegetal (opcional)
- anicillos
- dulces para decorar, como marshmallows, dulces de menta navideños, M&M's
- 6-8 galletas, rotas en piezas pequeñas

UTENSILIOS:

- vasos cortos
- moldes redondos para galletas
- mangas pasteleras desechables o bolsas ziplock (para el frosting)
- Toppers navideños para decorar (opcional)



INSTRUCCIONES:

1. Cortar los círculos de las capas del marquesote.
2. Empezar con un círculo de marquesote, y presionarlo suavemente hasta que esté al fondo del vaso.
3. Utilizando una manga pastelera desechable, hacer un corte pequeño en la punta y hacer pequeños puntos sobre el marquesote hasta que se forme una capa de frosting.
4. Luego, colocar los anicillos y los dulces de su elección, asegurándose de colocar unos a los lados del vaso para que se puedan ver cuando el postre esté completo.
5. Colocar el segundo círculo de pastel, agregando otra capa de puntos de frosting y esta vez colocar los trozos de galletas y anicillos.
6. Como decoración final, pueden agregar un pequeño punto de frosting sobre las galletas y colocar un topper navideño al centro.

Caricatura del Hombre de Nieve:

[PagesToColoring.com](https://www.PagesToColoring.com)

PARA VER LA RECETA PASO A PASO, VISITAR [LASFOODIES.COM](https://www.LASFOODIES.COM)