



ARBOLITO DE NAVIDAD

INGREDIENTES

- 1 paquete de galletas Sultana
- 1 taza de arequipe
- 2 chocolatinas Jumbo Mini
- Galletas en forma de estrella Noel Bolsa Dorada

PREPARACIÓN

1. Toma varias galletas Sultana y córtalas para ir creando piezas triangulares. Serán las “ramas” que formarán la silueta del árbol.
2. Agrega una fina capa de arequipe en la parte de atrás de las galletas, para fijarlas en la base donde armarás el árbol.
3. Cuando tengas la primera capa, agrega pequeños picos de arequipe encima de esta para que actúen como pegamento entre niveles.
4. Repite el proceso capa por capa, acomodando nuevas piezas de galleta y fijándolas con arequipe hasta completar tres capas de galleta.
5. Haz una última capa de picos de arequipe.
6. Tritura los pedazos sobrantes de las galletas que cortaste hasta obtener una especie de “polvito”. Espolvoréalo sobre el árbol para dar textura.
7. Corta las chocolatinas en pedacitos. Espárcelas por encima como decoración.
8. Finaliza poniendo tres galletas Noel en forma de estrella, pegadas con capas de arequipe, en la punta del árbol para completar el look navideño.
9. Sirve, decora alrededor si lo deseas y disfruta un arbolito dulce, crujiente y perfecto para celebrar.