



# TALLER

## de Repostería

Un plan perfecto para  
disfrutar, aprender y llevarte a  
casa creaciones que te  
llenarán de ilusión

**Asociación  
Mirando  
Hacia el Futuro**



Calle Chile, 64,  
Ponferrada

**23 de noviembre 2025  
11:00 a 13:30**



**COCINA PARA LA SALUD MENTAL**

# Navidad para sanar y compartir

IMPARTE



ORGANIZA

tusitio



CONSEJO COMARCAL  
DE EL BIERZO

NOS  
IMPULSA



Junta de  
Castilla y León

## RECETA

# ROYAL ICING

Glaseado Real

### INGREDIENTES:

- 500 g de azúcar glass tamizada
- 3 cucharadas (aprox. 30 g) de merengue en polvo
- 1 cucharadita de extracto de vainilla transparente
- 6-8 cucharadas de agua
- Plantillas

### PROCEDIMIENTO:



#### **Paso 1: Mezcla los ingredientes secos:**

En un recipiente grande, combina el azúcar glass con el merengue en polvo.

#### **Paso 2: Añade los líquidos**

Agrega la vainilla y 4 cucharadas de agua. Empieza a batir (a velocidad baja) y añade más agua, poco a poco, hasta que la mezcla esté homogénea.

#### **Paso 3: Bate hasta obtener consistencia**

Sube la velocidad a media y bate unos 7-10 minutos, hasta que el glaseado esté blanco, brillante y firme.

#### **Paso 4: Secado de consistencia**

Firme: según como sale del batido. Tarda aproximadamente 20 minutos en secar.  
Relleno: tarda 8 horas al aire, con deshidratador entre 20 minutos y 1 hora, en el horno entre 3-4 horas.

#### **Paso 5: Guarda correctamente**

Mantén el glaseado cubierto con film pegado a la superficie para evitar que se seque.



## RECETA

# GALLETAS DE JENGIBRE

## INGREDIENTES:

- 350 g de harina de trigo
- 150 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 100 g de azúcar morena
- 120 g de miel de maple o melaza (melaza tradicional da un color más oscuro)
- 1 huevo
- 1 cucharadita de jengibre en polvo
- 1 cucharadita de canela
- ½ cucharadita de nuez moscada
- ½ cucharadita de clavo en polvo (opcional)
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- ¼ cucharadita de sal



## PROCEDIMIENTO:

### Paso 1: Mezclar los ingredientes secos

En un recipiente combina: harina, jengibre, canela, nuez moscada y clavo, Bicarbonato, Sal Reserva.

### Paso 2: Batir mantequilla y azúcar

En otro recipiente, bate la mantequilla con el azúcar morena hasta que esté cremoso y claro.

### Paso 3: Agregar los líquidos

Incorpora el huevo y la melaza/miel de maple. Mezcla bien.

### Paso 4: Integrar los secos

Añade la mezcla de harina poco a poco hasta obtener una masa suave y ligeramente pegajosa.

### Paso 5: Reposar

Forma un disco, envuélvelo en film y refrigéralo 1 hora (esto facilita el manejo).

### Paso 6: Cortar las galletas


Estira la masa de 4–6 mm de grosor. Corta con cortadores (muñecos, estrellas, casitas, etc.).

### Paso 7: Hornear

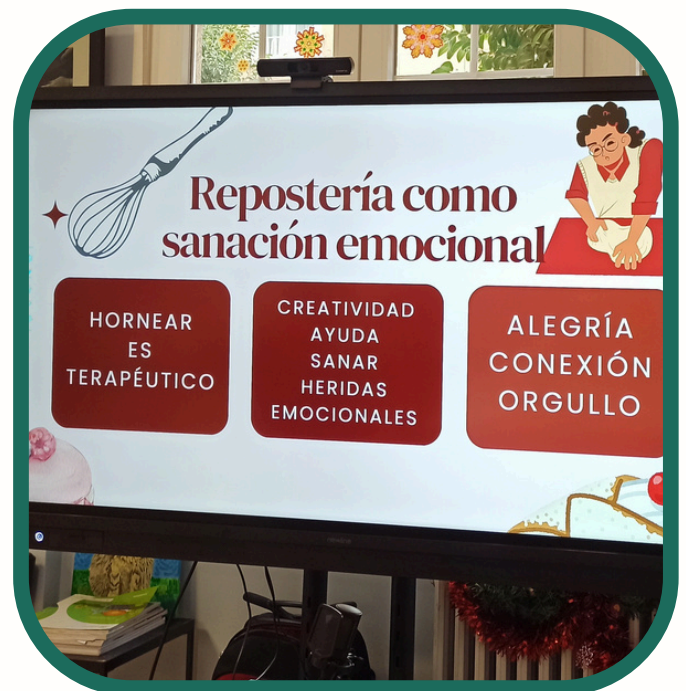
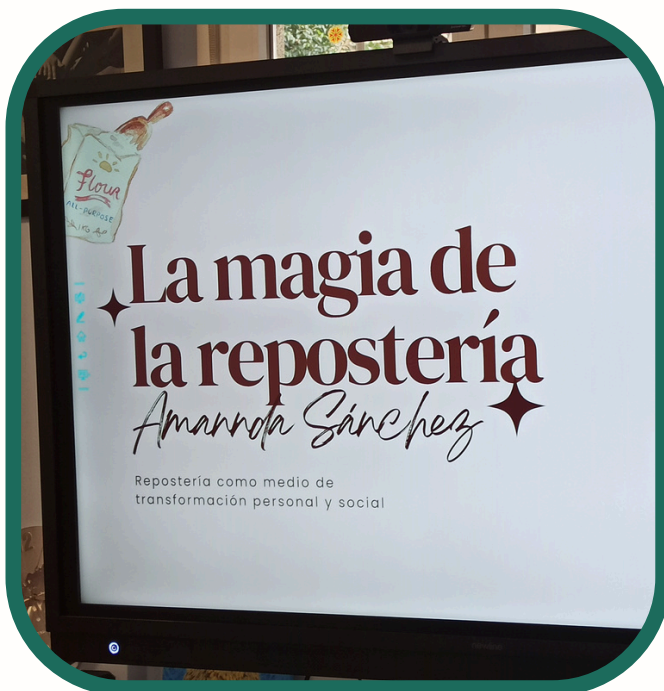
Precalienta el horno a 180°C. Hornea 10–12 minutos (menos tiempo = más suaves, más tiempo = más crujientes).

### Paso 8: Enfriar

Deja enfriar completamente antes de decorar con glaseado real.



# IMÁGENES DEL TALLER







# FELIZ NAVIDAD



COCINA PARA LA SALUD MENTAL

## Navidad para sanar y compartir

IMPARTE



ORGANIZA

