

Amo la Navidad, es mi época del año favorita, me encanta decorar mi casa y cocinar recetas navideñas, se que es fin de año, se junta todo y corremos sin parar, pero para mi es muy importante parar un poco encerrarme en la cocina y preparar recetas rápidas para que mi casa tenga olor a jengibre, a dedicación, a hogar. Esta receta es muy simple y el resultado increíble, vamos que se puede! A cocinar con los niños, a hacer Navidad, que el tiempo se pasa volando y los niños crecen.

## Cuadraditos Navideños de Mantequilla

226 grs. de mantequilla o una taza, cortada en cuadrados y helada

3/4 taza de azúcar granulada

3/4 cdita. de extracto de almendras

2-1/4 taza de harina sin polvos de hornear

3-1/2 cda. de mostacillas navideñas

Forrar un molde rectangular de 23x33 cm. con papel mantequilla y aceite en spray, reservar.

Mezclar con batidora el azúcar y la mantequilla hasta que estén unidas, agregar el extracto de almendras. Luego agregar el harina, queda una masa arenosa pero después de batir un rato se mezcla muy bien. Agregar 2-1/2 cda. de las mostacillas y revolver con movimientos envolventes. Con las manos presionar la masa en el molde reservado, que quede lo mas pareja posible. Luego espolvorear con la cda. de mostacillas que nos falta por incorporar. Llevar al refrigerador por 30 minutos.

Precalentar el horno a 180 grados.

Sacar la masa del refrigerador, desmoldar y cortar sobre una tabla en cuadrados chicos, traspasar a una lata para el horno y hornear de 8-12 minutos, hasta que estén dorados por abajo.