

# KIT DECORA GALLETAS

## INSTRUCCIONES

1. Mueve las mangas que contienen el Royal Icing hasta formar una mezcla homogénea (se pueden separar los ingredientes de la mezcla).
2. Corta el extremo de la manga del Royal Icing (un corte pequeño de aprox. 1 mm, entre mas fino sea el corte mas fino sera el trazo del Royal Icing).
3. Delinea las áreas marcadas de la galleta con el color de tu preferencia.
4. Rellena las áreas que previamente delineaste con Royal Icing.
5. Con un palillo esparce el Royal Icing para cubrir las áreas que delineaste previamente.
6. Decora con los sprinkles que incluye tu kit.
7. Deja secar por lo menos 45 min.
8. ¡Ahora puedes disfrutar de tu creación!.

Recuerda que la mejor decoración es la que salga de tu imaginación.

# KIT DECORA GALLETAS

## INSTRUCCIONES

1. Mueve las mangas que contienen el Royal Icing hasta formar una mezcla homogénea (se pueden separar los ingredientes de la mezcla).
2. Corta el extremo de la manga del Royal Icing (un corte pequeño de aprox. 1 mm, entre mas fino sea el corte mas fino sera el trazo del Royal Icing).
3. Delinea las áreas marcadas de la galleta con el color de tu preferencia.
4. Rellena las áreas que previamente delineaste con Royal Icing.
5. Con un palillo esparce el Royal Icing para cubrir las áreas que delineaste previamente.
6. Decora con los sprinkles que incluye tu kit.
7. Deja secar por lo menos 45 min.
8. ¡Ahora puedes disfrutar de tu creación!.

Recuerda que la mejor decoración es la que salga de tu imaginación.

# KIT DECORA GALLETAS

## INSTRUCCIONES

1. Mueve las mangas que contienen el Royal Icing hasta formar una mezcla homogénea (se pueden separar los ingredientes de la mezcla).
2. Corta el extremo de la manga del Royal Icing (un corte pequeño de aprox. 1 mm, entre mas fino sea el corte mas fino sera el trazo del Royal Icing).
3. Delinea las áreas marcadas de la galleta con el color de tu preferencia.
4. Rellena las áreas que previamente delineaste con Royal Icing.
5. Con un palillo esparce el Royal Icing para cubrir las áreas que delineaste previamente.
6. Decora con los sprinkles que incluye tu kit.
7. Deja secar por lo menos 45 min.
8. ¡Ahora puedes disfrutar de tu creación!.

Recuerda que la mejor decoración es la que salga de tu imaginación.

# KIT DECORA GALLETAS

## INSTRUCCIONES

1. Mueve las mangas que contienen el Royal Icing hasta formar una mezcla homogénea (se pueden separar los ingredientes de la mezcla).
2. Corta el extremo de la manga del Royal Icing (un corte pequeño de aprox. 1 mm, entre mas fino sea el corte mas fino sera el trazo del Royal Icing).
3. Delinea las áreas marcadas de la galleta con el color de tu preferencia.
4. Rellena las áreas que previamente delineaste con Royal Icing.
5. Con un palillo esparce el Royal Icing para cubrir las áreas que delineaste previamente.
6. Decora con los sprinkles que incluye tu kit.
7. Deja secar por lo menos 45 min.
8. ¡Ahora puedes disfrutar de tu creación!.

Recuerda que la mejor decoración es la que salga de tu imaginación.