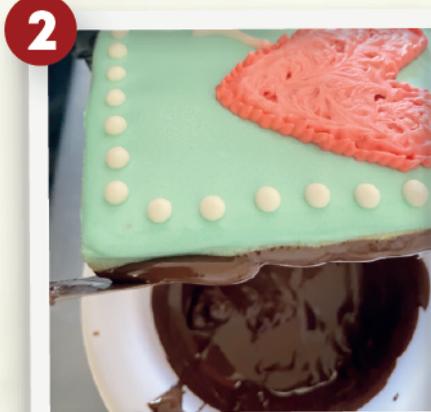


**Sigue este paso a paso**  
para hacer una:

# Galleta de buzón



Primero horneamos nuestras piezas para el buzón con nuestra plantilla y decora a tu gusto con Royal Icing.



Pega las piezas usando Royal Icing, o si deseas puedes usar chocolate para darle un toque especial.



Une los bordes de las piezas con un poco de presión hasta que seque lo suficiente.



Repite los pasos hasta pegar todos los bordes de nuestras galletas.



Con un palillo define y quita los excesos con lo que pegaste las galletas.



Ya unido nuestro buzón reservamos para dejar secar.



Decora más galletas para meter en nuestro buzón con Royal Icing.



LISY



**¡Y listo!**

Nuestro buzón esta listo para regalar o disfrutar.