

1 25 Ideas Románticas para Compartir con tu Pareja en Navidad

25 Ideas Románticas para Compartir con tu Pareja en Navidad

Para una Navidad más Romántica



e-Book producido y llevado a ustedes por la

Guía Sexual del Amante

[Guía Sexual del Amante](http://www.guia-sexual-del-amante.com)

<http://www.guia-sexual-del-amante.com>

*Este material fue creado por la
GuiaSexualDelAmante.com
© Copyright 2008.*

*Se prohíbe su venta, distribución y
reproducción total o parcial, sin el
previo consentimiento y acuerdo de los
autores.*

Todos los Derechos Reservados

3 25 Ideas Románticas para Compartir con tu Pareja en Navidad



Introducción

La navidad es una época que por sus vientos fríos, sus atardeceres dorados y los cielos más azules, nos invita a pasar una navidad llena de romance juntos

Los días navideños, son especiales para compartir!

Nos generan enormes deseos por pasar buenos momentos, por crear detalles inolvidables y por demostrar de las maneras más íntimas y únicas, lo mucho que queremos a ese alguien especial.

Aunque a veces pensemos solo en una o dos cosas, las festividades navideñas nos ofrecen incontables ideas para compartir con la pareja, maravillosas ocasiones y situaciones para despertar el romance y fortalecer la unión.

5 25 Ideas Románticas para Compartir con tu Pareja en Navidad

Te presentamos 25 ideas súper románticas para compartir con tu pareja en ésta navidad

1 ● Hornear *galletas de navidad juntos*.

Saquen a flote sus dotes de chef y horneen exquisitas galletas navideñas. Diviértanse decorándolas y luego saboreándolas!
¿Como hacerlo? Muy fácil....



Ingredientes

- 1/2 taza de mantequilla
- 1 taza de azúcar
- 1 huevo
- 1 cdita. de polvo para hornear
- 1 3/4 tazas de harina
- 1 cda. de esencia de vainilla
- sal al gusto

Ingredientes para el glaseado

- 3 cucharadas de polvo de merengue (se consigue en las casas de repostería)
- 4 tazas de azúcar cernida
- Colores vegetales
- Boquilla de repostería nº 2 para decorar

Preparación

Batir la mantequilla hasta que quede como una crema, poco a poco añadir el resto de los ingredientes, mezclando muy bien para que la masa quede suave. Refrigerar durante 2 horas. En una superficie limpia y enharinada, extender la masa con un rodillo para luego, con un molde en forma de estrellas, ir cortando las galletas. Se colocan separadas en una bandeja engrasada y se meten al horno durante 10 o 12 minutos aproximadamente, a una temperatura de 175° C. **Dejar enfriar para poder decorar.**

Para preparar el glaseado: Batir los ingredientes con seis cucharadas de agua, durante 10 minutos a baja velocidad, luego bata nuevamente otros 10 minutos a alta velocidad para que la mezcla forme picos o este a punto de nieve. **Coloque la mezcla en porciones** separadas para ponerle colores diferentes, aplique el glaseado a las galletas con una espátula, y con la boquilla dele el toque final haciéndole detalles o adornos en colores diferentes al de la base de la galleta.



2. Envuelvan juntos los regalos navideños.

Acompañen el momento con música y entreténganse envolviendo regalos de familiares y amigos. Esta actividad aumenta el sentimiento de cariño al ver que nos preocupamos porque su familia reciba un regalo envuelto con amor.

¿No sabes como envolver regalos? Sigue estos consejos....

- Si eres muy detallista y conoces los gustos de la persona, coloca en el lazo un **objeto pequeño de su afición**. Por ejemplo, si le gustan las estrellas, agrégale una.
- Decora las bolsas de regalos con **figuras recortadas** en paño, con brillantina, o pégalas una tarjeta con un bonito diseño. Luego envuelve el regalo en papel de seda y coloca varios papeles dentro como pañuelos saliendo. También puedes llenar la bolsa con popurrí o viruta de madera.
- **Un toque aromático** puede ser un atado de palitos de canela o unas ramitas de pino con una bella cinta, en vez del típico lazo.
- No uses el papel tradicional de regalo, puedes **usar todo tipo de papel** por ejemplo papel china, celofán, lustre, crepé, paginas de periódicos, revistas, mapas viejos etc., acuérdate que puedes reciclar cualquier papel que tengas a mano
- Puedes hacer en la computadora una **tarjeta** con la foto de la persona a la que le estas dando el regalo, edita la tarjeta y ponle detalles navideños.
- Fabrica tus propios moños con **flores** como pascuas, flores secas, confites, hojas, etc.
- Puedes imprimir tu propio papel de regalo en la computadora. De esta forma puedes ponerle frases tal cual si fuera un periódico con noticias falsas referentes a la persona que recibirá el presente.



3. Envíen postales navideñas personalizadas

Tómense una foto juntos, puede ser disfrazados, en una situación cómica o simplemente abrazados, y envíenla como postal a sus allegados para desearles unas felices fiestas!

- Enviar una postal deseando unas felices fiestas es tan simple como tomarse una foto frente al árbol navideño o sentados alzando una copa en el sillón de su hogar!
- Si quieren añadirle un toque de diversión e informalidad, compren unos **gorros de san nicolás** en la tienda o unos sombreros con motivos navideños que ahora se consiguen en todas las tiendas donde vendan artículos navideños.
- Luego, escriban detrás de la foto sus **mejores deseos**, envíenla en un sobre decorado especialmente para la ocasión y listo! A sus familiares y amigos les encantará recibir el detalle!
- Fácil, económico y muy íntimo!



4 • ¡Cocinen la Cena Familiar!



Inviten a las familias de ambos a una cena familiar, prepárenla ustedes mismos, coman, compartan y disfruten!

A tomar en cuenta!

Lo más importante de la cena navideña no es el plato principal, sino los estremeces que invitan a las conversaciones familiares, al recuerdo de momentos ya pasados y al disfrute de la convivencia.....Procuren preparar bocadillos fáciles y prácticos, consideren los gustos y alergias a los alimentos de quienes los acompañaran en la cena. Las ensaladas son siempre bienvenidas, prepárense para recibir los aplausos con esta receta:

Ensalada Navideña

Prepara 750 gramos de pasta. Mientras se enfría la pasta ya preparada, pela y corta 4 manzanas junto con 2 paquetes de palitos de cangrejo, 2 pimientos y 3 ramitos de apio.

Revuelvan todo en un bol grande con la pasta junto con suficiente mayonesa. Ahora coloque la mezcla en un molde corona y guarde en el refrigerador por un par de horas. Luego desmolden la ensalada, decórenla con guindas verdes y rojas y LISTO!

5. Realicen juntos las compras de regalos navideños

Así compartirán sus ideas y gustos, además se ayudarán a encontrar el mejor regalo para un ser querido.



Consejos útiles a la hora de comprar regalos

- Visiten diferentes tiendas y comparen calidad y precios
- Investiguen sobre los gustos de la persona que recibirá el regalo
- **Sean originales.** Traten de dar un regalo que saben que nadie más le dará a esa persona.
- **Sean ahorrativos,** los mejores presentes no necesariamente son costosos.
- **La mayor ventaja de salir juntos de compras es que se ayudarán a escoger los mejores regalos.**

Gracias por visitar este Libro Electrónico

Puedes leer la versión completa de este libro electrónico en diferentes formatos:

- HTML(Gratis / Disponible a todos los usuarios)
- PDF / TXT(Disponible a miembros V.I.P. Los miembros con una membresía básica pueden acceder hasta 5 libros electrónicos en formato PDF/TXT durante el mes.)
- Epub y Mobipocket (Exclusivos para miembros V.I.P.)

Para descargar este libro completo, tan solo seleccione el formato deseado, abajo:

