

- GALLETAS DE LIMÓN -



INGREDIENTES

Galletas

1 1/2 TAZA DE HARINA

1 TAZA DE ALMENDRA PELADAS

1/2 CUCHARADITA DE POLVO PARA HORNEAR

1/2 CUCHARADITA DE CANELA EN POLVO

1/4 DE CUCHARADITA DE SAL

1/2 TAZA DE MANTEQUILLA SIN SAL SUAVE

1/2 CUCHARADITA DE RALLADURA DE LIMÓN

4 YEMAS DE HUEVO

1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

6 CUCHARADAS DE MERMELADA DE LIMÓN

Decorado

~~GLASEADO~~

PROCEDIMIENTO

1. MEZCLA EL HARINA CON LAS ALMENDRAS EN UN PROCESADOR DE ALIMENTOS HASTA QUE LAS ALMENDRAS SE MUELAN MUY BIEN.
2. AGREGA 2 CUCHARADAS MÁS DE HARINA Y EL POLVO PARA HORNEAR, LA CANELA Y LA SAL. REVUELVE DE NUEVO.
3. PON EL AZÚCAR, MANTEQUILLA Y RALLADURA DE LIMÓN EN UN BOWL PARA BATIDORA . ACREMA LA MANTEQUILLA DURANTE 3 MINUTOS Y AGREGA LAS YEMAS DE HUEVO. SIGUE BATIENDO HASTA QUE ESTÉ ESPONJOSO.
4. POCO A POCO AGREGA A LA MEZCLA DE YEMAS Y LA VAINILLA MOLINA CRISTALINA, LA MEZCLA DE HARINA HASTA QUE SE FORME UNA MASA.
5. DIVIDE LA MASA EN DOS, PON SOBRE PAPEL DE PLÁSTICO Y ENVUELVE CADA BOLA DE MASA. DEJA ENFRIAR POR 20 MINUTOS.

6. PASADO EL TIEMPO, CALIENTA EL HORNO A 180 °C Y PON HARINA SOBRE UNA SUPERFICIE PLANA PARA TRABAJAR.

7. SACA LA MASA Y APLANA HASTA QUE TENGA UN GROSOR DE 3 MM. CON UN CORTADOR DE GALLETAS CORTA

UN POR UNA, HAZ UN HOYO CON EL DEDO EN EL CENTRO DE CADA GALLETA (ESTE SERÁ PARA PONER EL RELLENO DE MERMELADA).

8. ACOMODA LAS GALLETAS EN UNA CHAROLA ENGRASADA, RELLENA CON UN POCO DE MERMELADA CADA UNA Y HORNEA POR 10 MINUTOS Y LUEGO DEJA ENFRIAR EN UNA REJILLA.

9. DECORA LAS GALLETAS CON UN DELICIOSO [GLASEADO](#) USANDO UNA MANGA PASTELERA.