

- GALLETAS NAVIDEÑAS -



INGREDIENTES

2 ½ TAZAS DE HARINA TODO USO SIN GLUTEN

½ TAZA DE AZÚCAR

¼ CDTA DE CANELA

¼ CDTA DE POLVO PARA HORNEAR

1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

180 G DE MANTEQUILLA SIN SAL

1 HUEVO

MERMELADA DE FRAMBUESA

AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

PROCEDIMIENTO

1. EN UN BOL COLOCA Y MEZCLA LA HARINA, AZÚCAR, CANELA, POLVO DE HORNEAR, EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y MANTEQUILLA, HASTA OBTENER UNA CONSISTENCIA ARENOSA.
2. AÑADE EL HUEVO Y COMBINA HASTA QUE SE FORME UNA MASA TERSA, ENVUELVE EN PAPEL FILM Y REFRIGERA POR 1 HORA.
3. PRECALIENTA EL HORNO A 180 °C.
4. EXTIENDE LA MASA EN UNA SUPERFICIE ENHARINADA, AYUDÁNDOTE DE UN RODILLO Y CON DOS CORTADORES, CORTA LAS GALLETAS Y CON CUIDADO TRASLÁDALAS A UNA BANDEJA.
5. HORNEA DE 12 A 15 MINUTOS O HASTA QUE LAS GALLETAS ESTÉN DORADITAS. DÉJALAS ENFRIAR.
6. RELLENA LAS GALLETAS CON UN POCO DE LA MERMELADA DE FRAMBUESA Y ESPOLVOREA CON AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO.