- Galletas de limón -

INGREDIENTES

Para las galletas:

2 tazas de harina para todo uso

½ cucharadita de levadura en polvo

½ cucharadita de sal

¾ taza de mantequilla sin sal

¾ taza de azúcar

2 yemas de huevo

Un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina

2 cucharaditas de jugo de limón amarillo

1 cucharadita de limón amarillo rallado

Para el glaseado:

¾ de taza de Azúcar Glass Postrelicioso

3 cucharadas de jugo de limón amarillo

PROCEDIMIENTO

Para las galletas

1. En un bowl mediano, mezcla la harina, la levadura en polvo y la sal. Reservar.

2. A parte, bate la mantequilla y el azúcar hasta obtener una mezcla homogénea.

3. Añade las yemas de huevo, el chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina, el jugo de limón y bate para integrar.

4. Mezcla los ingredientes secos con los húmedos en dos tandas, bate hasta que se mezcle después de cada adición.

5. Deja reposar la masa en el refrigerador por 2 horas.

6. Precalienta el horno a 180 °C y forra una bandeja grande para hornear con papel pergamino.

7. Forma bolas de masa del tamaño de una cucharada y colócalas en la bandeja preparada con una separación entre ellas.

8. Hornea durante unos 10-12 minutos, hasta que los bordes empiecen a dorarse.

9. Cuando estén listas, déjalas enfriar sobre una rejilla a temperatura ambiente.

Para el glaseado

1. En un bowl pequeño, mezcla el Azúcar Glass Postrelicioso con el jugo de limón, hazlo 1 cucharada cada vez, hasta obtener la consistencia deseada.

2. Vierte el glaseado de limón sobre las galletas enfriadas.

3. Deja reposar durante 10 minutos para que el glaseado se endurezca.

4. ¡Disfruta!