

- Galletas de mantequilla rellenas de mermelada -



INGREDIENTES

250 G DE HARINA DE TRIGO

175 G DE MANTEQUILLA

4 CUCHARADAS DE AGUA

UNA CUCHARADITA DE POLVO PARA HORNEAR

2 CUCHARADAS DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

150 G DE MERMELADA DE FRESA

AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO PARA ESPOLVOREAR

PROCEDIMIENTO

1. PRECALIENTA EL HORNO A 180 °C.
2. EN UN TAZÓN GRANDE AGREGA LA HARINA, LA MANTEQUILLA, EL POLVO PARA HORNEAR, EL AGUA Y EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO.
3. INTEGRA LOS INGREDIENTES CON UNA PALITA O CON TUS MANOS LIMPIAS, CONTINÚA AMASANDO HASTA OBTENER UNA MASA HOMOGÉNEA.
4. ESPOLVOREA HARINA SOBRE LA SUPERFICIE DONDE VAS A TRABAJAR Y ESTIRA LA MASA CON AYUDA DE UN RODILLO HASTA QUE TENGA APROXIMADAMENTE 1 CM DE ANCHO.
5. CORTA LA MASA CON UN CORTADOR DE CORAZÓN MEDIANO (7 CM APROX.) A LA MITAD DE LAS GALLETAS HAZLES OTRO CORTE EN EL CENTRO CON UN CORTADOR DE CORAZÓN MÁS PEQUEÑO (3 CM APROX.).

6. RETIRA EL EXCEDENTE DE MASA Y COLOCA LAS GALLETAS EN UNA BANDEJA APTA PARA EL HORNO PREPARADA CON PAPEL PARA HORNEAR.
7. HORNEA POR 15 MIN A 180 °C.
8. SÁCALAS DEL HORNO Y ESPERA A QUE SE ENFRÍEN.
9. VOLTEA LA MITAD DE LAS GALLETAS (LAS QUE NO TIENEN HUECO EN EL CENTRO) Y SOBRE LA PARTE PLANA VIERTE UN POCO DE MERMELADA EN EL CENTRO.
10. ESPOLVOREA CON AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO LAS GALLETAS QUE TIENEN UN HUECO EN FORMA DE CORAZÓN Y COLÓCALAS CON MUCHO CUIDADO SOBRE LAS GALLETAS QUE UNTASTE CON MERMELADA.