- Galletas de fresa -

INGREDIENTES

1 1/2 TAZAS DE HARINA

1 TAZA DE ALMENDRA PELADAS

1/2 CUCHARADITA DE POLVO PARA HORNEAR

1/2 CUCHARADITA DE CANELA

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

Un chorrito de Vainilla Molina

6 cucharadas de mermelada de fresa o mermelada al gusto

PROCEDIMIENTO

1. Mezcle el harina con las almendras en un procesador de alimentos. Mezcle hasta que las almendras se muelan muy bien.
2. Agregue 2 cucharadas mas de harina y el polvo para hornear, la canela, y sal. Revuelva otra vez.
3. Ponga el azúcar, mantequilla y ralladura de limón en un bowl para batidora . Acreme la mantequilla durante 3 minutos y agregue las yemas de huevo. Siga batiendo hasta que este esponjoso.
4. Poco a poco agregue a la mezcla de yemas y la vainilla a la mezcla de harina hasta que se forme una masa. Amaselo un par de veces con las manos.
5. Divida la masa en dos y ponga sobre papel de plástico (egapack) y envuelva cada bola de masa. Deje enfriar por 1 hora.
6. Pasada la hora, caliente el horno a 180 grados y ponga harina sobre una superficie plana para trabajar.
7. Saque la masa y aplane hasta que tenga un grosor de 3 mm. Con un cortador de galletas corte cada galleta, hacer un hoyo en el centro de cada galleta con el dedo. (esto es lo que se ve relleno de mermelada). Ponga las galletas en una charola engrasada.
8. Acomode las galletas en una charola engrasada (como a 2 cms de distancia para que no se peguen) rellene con un poco de mermelada y hornee por 10 minutos (primero una charola y luego la otra).
9. Deje enfriar en una rejilla.