

Creador: ESPERAFANOE **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Eche la harina en un recipiente o superficie de trabajo, formando con ella un montoncito. Haga un hueco en el centro y añada en él la yema de huevo, el azúcar, la vainilla, la sal y la ralladura de limón. Distribuya la mantequilla por el borde de la harina. Amase todos los ingredientes desde el centro hasta obtener una masa uniforme. Enróllela en una lámina de plástico transparente y déjela enfriar durante 1 hora en la nevera. Se cortan las galletas con el cortador redondo y de borde ondulado. En la mitad de las galletas, vuelva a cortar con un molde más pequeño. Salen unas quince galletas grandes con la parte de abajo y la parte de arriba.

Ingredientes para 6 personas :

- 200 GR. DE HARINA BIZCOCHONA CON LEVADURA INCORPORADA
- 1 YEMA DE HUEVO
- 60 GR. DE AZÚCAR
- UNA CUCHARADITA DE VAINILLA EN POLVO
- 1 PIZCA DE SAL
- LA PIEL RALLADA DE UN LIMÓN
- 125 GR. DE MANTEQUILLA
- 100 GR. DE JALEA DE GROSELLA ROJA
- AZÚCR GLASS PARA ESPOLVOREAR

Preparación:

Paso 1

Precaliente el horno a 200°. Coloque todas las galletas en una bandeja de horno forrada con papel vegetal y hornéelas 8 minutos, con la bandeja colocada en el centro del horno. Déjelas enfriar en una rejilla. Unte las galletas enteras con la jalea de grosella y cúbralas con las agujereadas, presionando con cuidado. Espolvoréelas con azúcar glass y ponga en el centro otra gota de jalea de grosella.

