OJOS DE ÁNGEL

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: ESPERAFANOE



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 200º. 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 enfríar 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.