

# Galletas de mermelada del sabor que te dé la gana



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 185 g de harina
- 75 g de azúcar glas
- 125 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 cucharada de levadura en polvo
- 2 cucharadas de leche
- 150 g de mermelada de fresa

## Preparación:

### Paso 1

Batir la mantequilla con el azúcar hasta que blanquee. Tamizar la harina junto con la levadura y añadir a la mezcla anterior. Incorporar la leche a la mezcla anterior y amasar hasta conseguir una masa homogénea. Envolver en papel film y reservar en el frigorífico durante 30 minutos. Precalentar el horno a 200°. Extender

*la masa con ayuda de un rodillo, cortar galletas con un corta pastas y untar la mitad con la mermelada, disponer las otras encima y poner sobre una bandeja de horno forrada con papel parafinado y hornear de 15 a 20 minutos. Retirar del horno, dejar enfriar sobre una rejilla.*