Galletas de mermelada del sabor que te dé la gana

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Cristina Madico



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 con seguir una masa homogénea. Envolver en papel film y reservar en el frigorífico durante 30 minutos. Precalentar el horno a 200º. 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.