

Creador: Alegna

Descripción:

Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Para que el cortapastas no se pegue a la masa, untarlo con harina. Espolvorear las galletas con azúcar glas y guardarlas en caja hermética.

Ingredientes para 6 personas :

- - 100 g de harina
- - 40 g de mantequilla
- - Medio huevo batido
- - 40 g de azúcar glas
- - 40 g de almendras molidas
- - 50 g de mermelada de frambuesa
- - La ralladura de un limón o

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180 grados y cubrir la bandeja con papel de horno. En un bol batir la mantequilla con el azúcar glas hasta obtener una mezcla homogénea. Incorporar después la ralladura de limón y la mitad del huevo batido, seguidamente, añadir la harina tamizada poco a poco y luego las almendras molidas. Amasar ligeramente. Cuando la masa esté lista formar una bola y envolver en plástico, dejarla reposar en el frigorífico 30 minutos. Sacarla y extender entre dos papeles parafinados con el rodillo. Hacer una lámina de unos 3 milímetros de grosor. Cortar 40 galletas con el cortapastas y darles a 20 de ellas un corte con un molde redondo más pequeño. Hornear 10 minutos. Sacar del horno y dejar enfriar en una rejilla. Derretir la mermelada en un cazo y extender sobre las galletas sin agujero, poner las agujereadas encima.