GALLETAS LINZER

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

Creador: Esther Pízcore **Recetizador:** Paloma Luque Ro



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
Cada horno es un mundo. Controlar el tiempo de horno, no deben dorarse demasiado.

Descripción:

Riquísimas galletas rellenas de mermelada.

Ingredientes para 6 personas :

- 170 gramos de Harina Gallo
- 40 gramos de Almendra molida
- 100 gramos de Mantequilla en pomada Hacendado
- 80 gramos de Azúcar glass Azucarera Española
- 1 Yema de huevo
- 2 cucharadas de Mermelada

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180 grados. Batir la mantequilla con el azúcar. Añadir la yema de huevo hasta que esté bien incorporada. Añadir la harina tamizada y la almendra picada y formar una masa. Meter la masa entre papel film y extender con el rodillo. Meter en la nevera para poder trabajar mejor la masa durante, al menos, una hora. Sacar la masa de la nevera, hacer las pastas con la forma elegida (las mías tienen forma de corazón) una completa y la otra con hueco. En la que está completa echar un poquito de mermelada al gusto (utilicé de fresa casera) y meter en el horno durante unos 12 minutos. Dejar enfriar. Una vez frías echar azúcar glass sobre la que tiene el hueco y montar las galletas.