

POSTRES

GALLETAS DE FLOR CON MERMELADA



Ingredientes:

- 150 g de mantequilla temperatura ambiente
- 100 g de azúcar flor
- 2 yemas
- 240 g de harina sin polvos de hornear
- La mermelada que más te guste

Preparación

- Poner en un Bowl 150 g de mantequilla temperatura ambiente + 100 g de azúcar flor, mezclar con batidor de globo hasta cremar.
- Agregar 2 yemas y cuando esté todo incorporado agregar 240 g de harina sin polvos de hornear.
- Juntar los ingredientes, sin amasar, hasta formar una masa.
- Poner la masa entre dos papeles encerado (está bastante blanda, pero está ok) uslerrear y llevar al refrigerador por 30 minutos o más, para poder cortar.
- Cortar la masa con un corta galletas y a la mitad, cortar con un molde más pequeño en el centro.
- Poner las galletas, muy frías, en la placa del horno, levemente aceitado. Cubrir las galletas con un silpat para que queden muy planas.
- Llevar al horno precalentado a 180° por 12 a 15 minutos dependiendo del tamaño de las galletas.
- Deben ir muy frías al horno para que conserven su forma, si es necesario, refrigerar nuevamente antes de hornear.
- ¡¡Esperar a que se enfríen para rellenar con la mermelada que más te guste, son impactantes!!

