Engelsaugen

GALLETAS DE MANTEQUILLA Y MERMELADA

Necesitarás:

240 g de harina
150 g de mantequilla
2 yemas de huevo
70 g azúcar en polvo
2 cucharaditas azúcar de vainilla
Ralladura de limón
1 pizca sal
Mermelada de arándanos
Azúcar en polvo (glass)

Manos a la masa

Tamiza la harina en un recipiente hondo, agrega el azúcar en polvo (glass), la pizca de sal, el azúcar de vainillado las yemas de huevo y mantequilla en punto pomada (blandita). Amasar brevemente dentro del cuenco .

Ahora amasa con las manos sobre la superficie de trabajo para formar una masa suave.

Envuélvela en film o aluminio y déjala en el frigorífico una hora .

Sobre un papel de horno colocado en la bandeja forma bolas del tamaño de una nuez y con el mango de una cuchara formar un hueco en el centro de Rellena con vuestra mermelada favorita.

Precalienta el horno a 180º y hornea durante 10-12 minutos.

Cuando estén frías espolvoréalas con azúcar glass.

¡¡¡QUE APROVECHE!!