



Galletas cuarteadas de limón

Descripción

default watermark



Unas galletas con toque cãtrico, suaves, nada empalagosas. Son muy sencillas de hacer y podemos preparar la masa con antelaciã³n y dejarla reposar y endurecer un poco en la nevera.

Ingredientes: (Dependiendo del tamaã±o 20 unidades).

- 30 gr de mantequilla.
- 50 gr de azãºcar.
- 135 gr de harina de reposterãa.

- 1 huevo talla L.
- La ralladura de un limón hermoso.
- 2 cucharaditas de postre de zumo de limón.
- 1/2 cucharadita de postre de levadura en polvo, tipo Royal.
- 1 pizca de sal.
- Azúcar glas para rebozar las galletas.

Preparación:

Tamizamos la harina junto con la levadura y la sal, reservamos.

Lavamos bien el limón, sacamos la ralladura y el zumo para las cucharaditas, reservamos.

En un bol ablandamos la mantequilla en el microondas durante unos minutos, añadimos el azúcar y mezclamos con una varilla manual. Incorporamos la ralladura y el zumo del limón y seguimos mezclando.

default watermark

•





Rebajamos bien las paredes del bol para aprovechar todo. Echamos el huevo y mezclamos de nuevo. Tomar un aspecto de cortado, pero no importa. Por último añadimos la harina tamizada con la levadura y la sal, con una espátula mezclamos y tendremos como resultado una masa homogénea y blandita.





Tapamos el bol con film transparente y metemos en la nevera, por lo menos una hora, (aunque yo la dejé toda la noche), que se ponga más firme.



Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

Transcurrido el tiempo, sacamos de la nevera y vamos formando las galletas, hacemos bolitas y las vamos rebozando en azúcar glas, cubriéndolas con una capa gruesa de azúcar. Forramos una bandeja de horno con papel de hornear o una lámina de silicona para éstos menesteres, disponemos las bolitas de galleta y horneamos 15 minutos, a 180°C, calor arriba y abajo.





Sacamos y dejamos enfriar sobre una rejilla.

Y ¡buen provecho!

Consejo: Sabemos que cada horno es un mundo y a mayor potencia menor tiempo de horneado. Podemos hacer la masa con antelación y dejarla reposar en la nevera.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categorías

1. Frutas
2. Galletas
3. Huevos
4. Postres

Fecha de creación

diciembre 6, 2019

Autor

admin

default watermark