

Galletas de limón y aceite de oliva

Descripción



Una receta muy sencilla y distinta de hacer galletas, sustituyendo la mantequilla por aceite de oliva y con el toque refrescante del limón.

Para que las galletas tengan un sabor más equilibrado y que el aceite no tape al resto de sabores debemos usar una variedad de aceite suave, como la hojiblanca o la arbequina.

Enlaces de otras recetas de galletas, unas con cátricos y otras con frutos secos:

[Galletas crujientes de naranja](#), [Galletas de mandarina](#), [Galletas de miel y naranja](#), [Galletas de queso crema y almendras](#), [Galletas súper fáciles de chocolate](#).

Ingredientes: (Según tamaño salen 40 unidades).

Para las galletas.

- 85 gr de aceite de oliva virgen extra.
- 110 gr de azúcar normal.

- 50 gr de leche entera.
- 250 gr de harina normal.
- 1 pizca de sal.
- 2 yemas de huevo.
- Ralladura de un limón grande.

Para el glaseado.

- 100 gr de azúcar glas.
- Zumo de medio limón grande.

Preparación:

De las galletas.

Lavamos muy bien el limón, lo secamos, rallamos la piel, sacamos el zumo de medio y reservamos.



En un bol echamos el aceite, el azúcar y la pizca de sal, mezclamos con un tenedor y añadimos las yemas y la leche. Mezclamos de nuevo.



default watermark

Incorporamos la harina y la ralladura del limón. trabajamos la masa con las manos hasta que quede



Precalentamos el horno, calor arriba y abajo, a 180°C. Forramos una bandeja de horno con papel de hornear y vamos colocando porciones de masa, unas pequeñas bolitas aplanadas sobre él. Al ser una masa un poco blanda, es difícil dar forma a las galletas con un cortapastas porque se pega demasiado.



Horneamos nuestras galletas a 180°C, calor arriba y abajo, durante 15 minutos aproximadamente, aunque deberemos vigilarlas desde el minuto 13.

Una vez hechas, sacamos del horno y las colocamos sobre una rejilla.

Del glaseado.

Ponemos el azúcar glas en un cuenco, añadimos el zumo de limón y removemos con unas varillas hasta conseguir un glaseado sin grumos.



Con ayuda de un pincel, pintamos las galletas por una de sus caras, con el glaseado de limón. Dejaremos secar sobre la misma rejilla durante un par de horas.



default watermark

El aspecto no puede ser mejor, con esa capita blanquecina y fina del glaseado.



Consejo: Ya sabemos que el tiempo de horneado es orientativo, depende de la potencia del horno. La textura de Estas galletas es diferente a las que se hacen con mantequilla, es más «chiclosa» cuando se hacen. Se conservan muy bien en una caja de metal.

Visítanos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

Danos tus opiniones o consultas en el correo: **hola@masqpostres.es**

O si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, pincha en «Suscríbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu móvil.

Categorías

1. Galletas
2. Glaseado con limón
3. Postres

Fecha de creación

enero 12, 2018

Autor

admin

default watermark