

GALLETAS RELLENAS DE MERMELADA DE FRESA

Tiempo de preparación 15 minutos

Tiempo en el refrigerador 1 hora

Tiempo en el horno 10 minutos

Salen 12 galletas

Ingredientes:

- 1 $\frac{1}{3}$ tazas de harina de trigo para todo uso
- $\frac{3}{4}$ tazas de harina de almendras
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de canela en polvo
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal
- $\frac{3}{4}$ tazas de mantequilla sin sal ablandada (170 g)
- $\frac{1}{2}$ taza de azúcar granulada
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de ralladura de limón fresco
- 1 yema de huevo
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- $\frac{1}{4}$ taza de mermelada de fresa o dulce de leche
- Azúcar en pulverizada para decorar



Instrucciones:

1. En un recipiente mediano, mezcla la harina de trigo, harina de almendras, canela y la sal, mezcla bien.

2. En un recipiente grande, con una batidora de mano o batidora de pie, batir la mantequilla, el azúcar y la ralladura de limón a velocidad media hasta que esté suave y cremosa, aproximadamente 3 minutos.

3. Agrega la yema de huevo, batir hasta que se combinen, raspando el recipiente para que todo se mezcle bien, luego Incorpora la vainilla.

4. Con la batidora a velocidad lenta, agrega gradualmente la mezcla de harina hasta que se combine. Dividí la masa por la mitad y forma un disco con cada una. Envolver cada disco con una envoltura de plástico y refrigerar hasta que esté firme, aproximadamente 1 hora.

5. Precalentar el horno a 350F (175C) y prepara dos bandejas para hornear con papel de hornear. Deja reposar la masa a temperatura ambiente durante unos 5 minutos o hasta que se ablande un poco.

6. En una superficie ligeramente enharinada, estirá 1 disco hasta que tenga un grosor de $\frac{1}{4}$ pulgada. Con un cortador de galletas redondo de 2 pulg. (5 cm), hacer las galletas e ir colocándolas a una distancia de aproximadamente 2 pulgadas en las bandejas para hornear.
7. Con un cortador de estrella, diamante o redondo de $\frac{1}{2}$ a $\frac{3}{4}$ de pulgada, perforar el centro de la mitad de las galletas.
8. Hornea de 8 a 10 minutos o hasta que los bordes estén ligeramente dorados. Deja enfriar en el molde durante 5 minutos. Transferir a una rejilla, dejar enfriar por completo, aproximadamente 30 minutos.
9. Voltea las galletas enteras con el lado plano hacia arriba y coloca aproximadamente $\frac{1}{2}$ cucharadita de mermelada en el centro.
10. Espolvorea las galletas con agujeros con azúcar pulverizada. Coloca las galletas con el azúcar pulverizada encima de la mermelada, presionando suavemente para crear un sándwich de galletas. Almacena las galletas en un recipiente hermético hasta por 5 días.

Notas:

*Agregar demasiada harina hará que las galletas se sequen. La mejor y más sencilla forma de medir la harina es utilizando una balanza de cocina. Si no tienes una, serví la harina con una cuchara a tu taza medidora y usa un cuchillo para nivelar.

*Los huevos son más fáciles de separar cuando están fríos, ya que las yemas son más firmes y es menos probable que se rompan.

*No dejes de dejar reposar la masa para galletas a temperatura ambiente antes de extenderla para evitar que los bordes de la masa se agrieten.

*Enharinar los cortadores de galletas, las espátulas y el rodillo evitará que la masa se pegue.

*Si agregas el azúcar pulverizada demasiado pronto a las galletas, el calor residual las derretirá.

*Cambia las formas de las galletas usando diferentes cortadores de galletas, como estrella, corazón o forma de flor o la que tengas disponible.