



GALLETAS RELLENAS DE CONFITURA DE FRUTA

INGREDIENTES (12 galletas)

- 80g de azúcar
- 1 huevo entero
- 125g de mantequilla tª ambiente
- 300g harina de trigo
- 1 pizca de sal
- 200g de confitura de fruta
- 1 huevo batido para pintar
- * Opcional: Tampones para estampar

PASOS A SEGUIR

- Mezclar bien la mantequilla con el azúcar y el huevo
 - Tamizar la harina y agregar a la mezcla
 - Enfriar en nevera 30 min y estirar
- Cortar las galletas y estampar con el tampón elegido
- Pintar con huevo el borde de cada galleta, poner una cucharada de confitura en el centro y poner otra galleta encima y presionar el borde.
- Hacer un agujerito en el centro para dejar respirar la galleta
 - Hornear a 180º durante 20 minutos
 - Dejar enfriar sobre una rejilla

TIEMPO NECESARIO: 10 MIN + 30 MIN NEVERA 20 MIN (HORNO)

MUY FÁCIL **FÁCIL** RETO

