

- Galletas de vainilla y mermelada de frambuesas -



INGREDIENTES

- 250 GRS DE MANTEQUILLA SIN SAL DERRETIDA
- 3/4 DE TAZA DE AZÚCAR
- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA
- 1/2 TAZA DE ALMENDRAS
- 2 1/2 TAZAS DE HARINA + 1/4 PARA EL ARMADO
- 200 GRS DE MERMELADA DE FRAMBUESAS

PROCEDIMIENTO

1. COLOCA EN EL PROCESADOR DE ALIMENTOS LAS ALMENDRAS JUNTO CON LA MITAD DE LA HARINA Y MOLER HASTA QUE LAS ALMENDRAS SE CONVIERTAN EN UN POLVO FINO. VACÍA EN UN TAZÓN MULTIUSOS Y COMBINA CON EL RESTO DE LOS INGREDIENTES SECOS.
2. INCORPORA LA MANTEQUILLA A LOS INGREDIENTES SECOS Y REVUELVE USANDO UNA BATIDORA DE MANO, ÉCHALE UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y COMBINA. TAPA LA MEZCLA CON PAPEL FILM Y DEJA REPOSAR EN EL REFRIGERADOR POR LO MENOS 1 HORA.
3. PRECALIENTA EL HORNO A 180°C.
4. RETIRA LA MASA DEL REFRIGERADOR Y FORMA LAS GALLETAS PASÁNDOLAS POR UN POCO DE HARINA, CON EL DEDO PULGAR HAZ UN ORIFICIO EN MEDIO DE LA GALLETA.
5. RELLENA EL ORIFICIO DE CADA GALLETA CON MERMELADA.
6. HORNEA A 180° C DE 15 A 20 MINUTOS O HASTA QUE ESTÉN DORADAS.
7. RETIRA DEL HORNO Y DEJA ENFRIAR LAS GALLETAS.