- GALLETAS NAVIDEÑAS -



INGREDIENTES

2 ½ TAZAS DE HARINA TODO USO SIN GLUTEN

½ TAZA DE AZÚCAR

¼ CDTA DE CANELA

¼ CDTA DE POLVO PARA HORNEAR

1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

180 G DE MANTEQUILLA SIN SAL

1 HUEVO

Mermelada de frambuesa

Azúcar Glass Postrelicioso

PROCEDIMIENTO

1. En un bol coloca y mezcla la harina, azúcar, canela, polvo de hornear, el chorrito de Vainilla Molina y mantequilla, hasta obtener una consistencia arenosa.

2. Añade el huevo y combina hasta que se forme una masa tersa, envuelve en papel film y refrigera por 1 hora.

3. Precalienta el horno a 180 °C.

4. Extiende la masa en una superficie enharinada, ayudándote de un rodillo y con dos cortadores, corta las galletas y con cuidado trasládalas a una bandeja.

5. Hornea de 12 a 15 minutos o hasta que las galletas estén doraditas. Déjalas enfriar.

6. Rellena las galletas con un poco de la mermelada de frambuesa y espolvorea con Azúcar Glass Postrelicioso.