

GALLETAS RELLENAS

 solgundaker.com/blog/galletas-rellenas

TIEMPO PREP: 35 MIN | TIEMPO COCINA: 12 MIN | PORCIONES: 12

Ingredientes

- 230 g. (2 barras) de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 taza de azúcar en polvo
- 1 clara de huevo
- 1/2 cdta. de vainilla
- 1/2 cdta de ralladura de limón (para rellenos frutales)
- 3 tazas de harina
- 1/4 cdta. polvo de hornear
- 1/4 cdta. de sal
- 3/4 tazas de mermelada de fresa
- Azúcar en polvo para espolvorear

Preparación

1. En un tazón mediano combinar con un batidor de globo la harina, el polvo de hornear y la sal. Apartar.
2. En el tazón de la batidora colocar la mantequilla y el azúcar en polvo y batir con el adaptador de paleta hasta combinar. Raspar los bordes del tazón con una espátula de hule y agregar la clara de huevo, la ralladura de limón y la vainilla. Batir a velocidad media hasta incorporar todo.
3. Reducir la velocidad y agregar los ingredientes secos. Batir solamente hasta

combinar todos los ingredientes. No batir de mas. Pasar la mezcla a un plastico de cocina y guardar en el refrigerador por al menos una hora o hasta que la pasta esté lo suficientemente firme como para extender con un bolillo.

4. Pre-calentar el horno a 350°F. Preparar dos bandejas para horno con mats de silicona o con papel parchment para evitar que se peguen las galletas a la bandeja. Separar la pasta en dos partes. Extender una de las dos mitades de pasta con el bolillo enharinado, en una superficie también enharinada, hasta que la pasta alcance un grosor de aproximadamente 0.5 cm. Utilizar un cortador de galletas circular estriado de 5 cm de diámetro para sacar los círculos de la base de la galleta rellena. Recoger los restos y volverlos a estirar, hasta obtener aproximadamente 20 círculos. Disponerlos en una de las bandejas preparadas. Repetir el proceso con la segunda mitad de pasta y utilizar un cortador de 2 cm de la forma deseada para sacar los centros de los otros 20 círculos. Colocarlos en la segunda bandeja. Si lo desea puede cocinar también los centros en una tercera bandeja. Estos por tener un tamaño más pequeño tendrán un menor tiempo de cocción.
5. Hornear por aproximadamente 12 minutos hasta que los bordes de estén dorados, rotando las bandejas a la mitad del tiempo de horneado. Enfriar por 5 minutos y luego transferir a una rejilla para enfriar completamente.
6. Revolver la mermelada con una cuchara para aflojarla. Espolvorear las galletas sin centro con azúcar en polvo. Volver las bases de galleta boca arriba y colocar aproximadamente 1/2 cda de relleno. Cubrir cada base de galleta ya con la mermelada con una galleta sin centro, en forma de sándwich. Consumir inmediatamente o almacenar en un recipiente con tapa hermético.