RecetaKA

GALLETAS RELLENAS



Ingredientes para 12/14 unidades: 300 g harina de trigo / 1 huevo grande / 125 g de mantequilla sin sal / 1 cucharadita de levadura química / 40 – 50 g de azúcar
Para el relleno: Crema de cacao o Mermelada.



Elaboración

1. En un recipiente tamizar la harina.
2. Añadir la levadura y el azúcar. Mezclar bien con las manos
3. Añadir la mantequilla cortada en cubitos y fría. Mezclar bien triturando con los dedos hasta obtener una consistencia arenosa
4. Cascar el huevo y mezclar con la ayuda de una cuchara.
5. Una vez mezclado realizar una bola con la mano, tapar y reposar unos 20 minutos
6. Pasado este tiempo espolvorear en la mesa un poco de harina y estirar con un rodillo hasta tener un grosor de 2 a 3 mm
7. Cortar en círculos con ayuda de un cortapastas (7cm aprox.). En la mitad de los círculos obtenidos poner 1 cucharadita del relleno deseado y tapar con la otra mitad de los círculos
8. Cerrar con ayuda de un tenedor sellando los bordes. Hornear a 180º entre 20 y 25 minutos
9. Sacar, enfriar y espolvorear con azúcar glas.