RecetaKA

GALLETAS RELLENAS CON MASCARPONE



Ingredientes para 15 galletas : 350 g de harina de trigo / 1 cdita de bicarbonato / 1 cda de canela en polvo / 1 cda de sésamo tostado / 1 Huevo / 125 g de mantequilla / 175 g de azúcar de caña / 4 cdas soperas de miel. **Para el relleno**: 300 ml de queso mascarpone / 3 cdas de azúcar glas / 125 g de frambuesas / un chorrito de vino dulce



Elaboración

1. Precalentar el horno a 180ºC.
2. En un bol, mezclar 350 g de harina de trigo con una cucharadita de bicarbonato y una cucharada de canela en polvo.
3. Incorporar la mantequilla en cubitos a temperatura ambiente, un huevo, el azúcar de caña, las cucharadas soperas de miel y el sésamo tostado.
4. Mezclar bien con la mano y dejar reposar media hora en la nevera.
5. Pasados este tiempo, estirar la masa y cortar discos con un cortapastas del tamaño mediano-grande.
6. Disponer de una bandeja apta para horno y colocar en ella todas las galletas.
7. Introducir la bandeja en el horno y hornear a 180ºC durante 12 minutos. Pasado el tiempo enfriar sobre rejilla
8. Para el relleno: Picar las frambuesas (dejar unas poquitas sin picar para decorar. Mezclar el queso con el azúcar glas, las frambuesas picadas y el chorrito de vino dulce. Pasar el relleno a una manga pastelera y refrigerar.
9. Rellenar las galletas con el queso, cubrir algunas con frutos rojos al gusto, con semillas de sésamo y canela en polvo