# RecetaKA

# GALLETAS DE CEREZAS



**Ingredientes para 20 galletas:** Para el relleno: 300 g cerezas / 1 cucharada de azúcar / 1 cucharada de mantequilla / 3 vainas de cardamomo / 10 ml de licor de cerezas / 1 limón (peladuras) / ½ naranja (peladuras) – Para la masa: 1 huevo / 8 g azúcar de vainilla / 50 g azúcar / 50 ml aceite de girasol / 4 g levadura química / 200 g harina




## Elaboración

1. Deshuesar las cerezas
2. Saltearlas con la mantequilla, el azúcar, las especias y las peladuras del limón a fuego medio removiendo constantemente. Retirar las peladuras y las especias y reservarlas.
3. En un bol grande echar el huevo, el azúcar de vainilla y batir hasta integrar.
4. Añadir el azúcar y seguir batiendo. Añadir el aceite y la levadura y batir hasta integrar.
5. Añadir la harina y mezclar con las manos hasta obtener una masa uniforme y que no se pegue.
6. Envolver en film y refrigerar. En una superficie enharinada estirar la masa hasta un espesor de unos 3mm.
7. Cortar con el cortapastas de galletas y poner en el centro de cada oblea 3 cerezas confitadas.
8. Plegar la masa sobre si misma envolviendo las cerezas. Pasar a fuente de horno cubierta con papel de horno.
9. Hornear a 180º durante 30'-35' o hasta que las galletas estén doradas. Espolvorear con azúcar glas.

Red de Escuelas de Cocina Infantil

***Nota:*** *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil