

# Galletas sin gluten



## Elementos del invento:

- 200 gr de mantequilla con sal
- 150 gr de azúcar
- 1 huevo
- 300 gr de harina sin gluten repostería
- mermelada de fresa sin gluten



### Elaboración de los elementos:

Batimos la mantequilla junto con el azúcar, añadimos el huevo y por último la harina.

Estiramos la masa entre dos láminas de papel de hornear y dejamos reposar en la nevera durante una hora.

Cortamos las galletas con un cortador redondo rizado. La mitad de ellas las volvemos a cortar con otro cortador más pequeño.

Horneamos durante 10 minutos a 180 grados.

Dejamos enfriar.

Espolvoreamos con azúcar glass (sin gluten) las galletas agujereadas. Sobre las otras colocamos una cucharadita de mermelada de fresa y tapamos con las galletas espolvoreadas.

¡Ale, a disfrutar!!!

<http://galletilandia.blogspot.com>