

# Galletas Pim's



## Elementos del invento:

### masa:

- 125 gr de mantequilla a punto de pomada
- 100 gr de azúcar glass
- 3 huevos
- 220 gr de harina
- 8 gr de levadura química
- 1 pizca de sal

### relleno:

- 350 gr de mermelada de cereza picota
- 4 hojas de gelatina

### cobertura:

- 150 gr de chocolate para postres
- 25 gr de margarina sin sal

## *Elaboración de los elementos:*

*masa:*

*Batimos la mantequilla junto con el azúcar, incorporamos los huevos uno a uno y por último añadimos la sal, la harina y la levadura tamizadas.*

*Trasladamos la masa a una manga pastelera.*

*En dos bandejas colocamos papel de hornear y con la masa formamos galletas, dejando espacio, ya que al hornear crecen.*

*Horneamos a 225° durante 6 minutos. Dejamos enfriar*



*relleno:*

*Hidratamos las hojas de gelatina. Calentamos la mermelada y le añadimos la gelatina hidratada.*

*Dejamos que se temple un poco y la colocamos sobre las galletas enfriadas. Refrigeramos en la nevera.*

*cobertura:*

*Derretimos en el microondas el chocolate junto con la margarina y bañamos las galletas boca abajo.*

*Colocamos sobre papel de hornear y dejamos que se enfríen.*

*Ale, a disfrutar!!!*

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>