

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>