



*galletas linzer*

Ingredientes para 20 unidades:

200 gr de mantequilla con sal a temperatura ambiente

150 gr de azúcar

1 huevo de gallina feliz tamaño L aproximadamente

1 cucharadita de esencia de vainilla

350 gr de harina

mermelada de fresa

Preparación:

Batimos la mantequilla junto con el azúcar. Añadimos el huevo y la esencia de vainilla, mezclamos. A continuación, añadimos la harina.

Formamos una bola, dividimos por la mitad y extendemos cada mitad entre dos láminas de papel de hornear con un grosor de unos 2 mm. Refrigeramos durante 1 hora.

Cortamos con un cortapastas de unos 5 cm de diámetro aproximadamente. A la mitad de ellas, le quitamos el centro con ayuda de otro cortapastas más pequeño. Refrigeramos de nuevo durante 1 hora.

Precalentamos el horno a 180°. Cuando esté caliente, horneamos durante 8 minutos.

Dejamos enfriar.

Sobre la mitad de las galletas que están enteras colocamos una cucharadita de mermelada de fresa.

La otra mitad las espolvoreamos con azúcar glass y tapamos las que hemos rellenado de mermelada.

[Conlaszarpasenlamasa](#)



©conlaszarpas