



*galletas danesas sin gluten*



Ingredientes para 20 unidades:

80 g de mantequilla con sal a temperatura ambiente

130 g de azúcar

80 g de mascarpone

2 yemas de huevo

1 cucharadita de aroma de vainilla

250 g de harina sin gluten para repostería

Cómo preparar galletas danesas sin gluten

Mezclamos la mantequilla junto con el azúcar. A continuación, añadimos el queso mascarpone y mezclamos.

Incorporamos las yemas de huevo y el aroma de vainilla, batimos.

Para finalizar, agregamos la harina sin gluten para repostería. Mezclamos hasta obtener una masa uniforme.

Estiramos la masa entre dos hojas de papel de hornear con un grosor de 5 mm aproximadamente. Refrigeramos durante 2 horas.

Precalentamos el horno a 180°.

Con ayuda de un cortador damos la forma deseada a nuestras galletas, que colocaremos sobre un papel de hornear y éste sobre una bandeja.

Horneamos a 180° durante 12-15 minutos (dependiendo del tamaño de la galleta).

[Conlaszarpasenlamasa](#)

