



# Galletas con mermelada

18 unidades de    Nivel medio  hasta 20 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

Un Cuenco  
batidora eléctrica con varillas metálicas  
Espátula  
Papel Vegetal  
Papel film  
Cuchillo  
bandeja del horno

### Para las Galletas:

125 g mantequilla  
125 g azúcar glas  
5 ml Aroma Natural de Limón de Sicilia  
1 huevo  
1 yema de huevo  
250 g harina  
0,5 cucharaditas de Levadura Dr. Oetker  
250 g mermelada de cerezas

## Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno a 170°C con ventilación arriba y abajo.
- 2 Preparar una bandeja para horno con papel vegetal en la base.
- 3 Tener la mantequilla a temperatura ambiente para que esté blanda al momento de mezclar.

## Para las Galletas:

- 4 Colocar en un cuenco la mantequilla blanda, el azúcar glas y el Aroma Natural de Limón de Sicilia Dr. Oetker.
- 5 Batir con varillas eléctricas durante 3' a velocidad media.
- 6 Añadir el huevo y la yema y continuar batiendo con varillas hasta incorporar.
- 7 Dejar las varillas eléctricas y pasar a la espátula para añadir la harina y la levadura.





- 8 Mezclar bien con espátula hasta incorporar y obtener una masa. Colocar la masa en una hoja de papel film y formar un cilindro de unos 5 cm de diámetro.
- 9 Colocar el cilindro de masa en la nevera y refrigerar durante 1 hora.

### Para el Horneado:

- 10 Retirar el cilindro de masa de la nevera y cortar galletas de 2 cm de espesor.
- 11 Colocar las galletas en la bandeja para horno con papel y presionar con un dedo para hacer un hueco.
- 12 Rellenar el hueco con una cucharadita de mermelada y hornear durante 12'.
- 13 Dejar enfriar y servir.

