



GALLETAS DE ALMENDRA Y LIMÓN

20 piezas

Ingredientes:

- 1 ½ barras de mantequilla (90 gr c/u)
- ½ taza de azúcar
- 1 yema
- 3 cucharadas de jugo de limón
- 1 taza de almendras molidas
- 1 ¼ tazas de harina de trigo

Para el glaseado:

- 1 taza de azúcar glass
- 1 cucharada de miel de maíz
- 3 cucharaditas de jugo de limón
- 1 gota de colorante amarillo
- ¼ taza de almendras molidas para decorar

HORNO PRECALENTADO A 180 °C

Preparación:

1. Bate la mantequilla hasta que esté suave y cremosa. Agrega el azúcar, la yema y el jugo de limón. Después, incorpora las almendras molidas y la harina de trigo. Incorpora hasta formar una masa homogénea. Refrigerera por 30 minutos.
2. Estira la masa de las galletas en una superficie con un poco de harina. Córtalas con el cortador deseado. Colócalas en una charola con papel encerado y hornéalas por 20 minutos. Enfría.
3. Mezcla los ingredientes del glaseado, excepto la almendra molida. Coloca las galletas sobre una rejilla y rállalas con el glaseado de limón. Espolvorea con las almendras molidas. Deja secar por una hora.
4. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación: 30 minutos



Tiempo de horneado: 20 minutos

Grado de dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****