



GALLETAS RELLENAS DE CREMA DE AVELLANA 6 Porciones

Ingredientes:

- 200 g de mantequilla, en cubos
- 1 taza de azúcar glass
- 2 tazas de harina de trigo
- 2 yemas de huevo
- 1 frasco de Crema de Avellana AVELLANA CREAM (350g)

Horno Precaentado a 180° C

Método de Preparación:

1. Bate la mantequilla, con el azúcar glass y la harina hasta que la mezcla quede arenosa. Agrega las yemas y e integra por completo, refrigera por 15 minutos.
2. En una mesa previamente enharinada y con ayuda de un rodillo, extiende la masa hasta obtener un grosor de $\frac{1}{2}$ cm aproximadamente. Corta las galletas con un cortador en forma de flor y a la mitad de ellas retírales el centro con un cortador más pequeño (éstas serán las tapas).
3. Coloca las galletas en una charola para horno previamente cubierta con papel encerado y hornea durante 15 minutos o hasta que doren ligeramente. Retira del horno y deja enfriar.
4. Unta las bases de las galletas con Crema de Avellana AVELLANA CREAM y cúbreelas con las tapas. Ofrece.

Tiempo de Preparación: 20 min.

Tiempo de Horneado: 15 min.

Grado de Dificultad: **

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