



GALLETAS

De Mantequilla

Tiempos

Preparación

50 min

Horneado

12 min



Fácil

RECETA:

- ✓ Para las galletas comenzar batiendo la mantequilla junto con el azúcar, hasta obtener una crema suave.
- ✓ Agregar el huevo, la vainilla y la harina.
- ✓ Comenzar a mezclar y amasar hasta obtener una masa suave que no se pegue en las manos.
- ✓ Cubrir la masa con film y refrigerar 30 minutos.
- ✓ Llevar a un mesón cubierto con almidón de maíz y uslerrear, ocupe el uslero de @mercadito_crys con el anillo de medida de 3 mm.
- ✓ Cortar y estampar las galletas.
- ✓ Hornearlas sobre un mat de silicona @mercadito_crys a 180 grados por 12 minutos.
- ✓ Para el relleno derretir el chocolate, yo lo hago en micro ondas en intervalos de 30 segundos.
- ✓ Agregar el agave y el agua, mezclar hasta integrar
- ✓ Rellenar las galletas.



INGREDIENTES

Para la galletas:

- 1/4 taza de mantequilla use una vegan marca earth balance
- 1/3 taza :de azúcar rubia
- 1 Huevo
- 1 taza de harina
- 1 cucharadita de vainilla

Para el relleno:

- 100 gramos de chocolate
- 1 cucharadita de syrup o agave
- 2 cucharadas de agua

Autor: Trini Beitia @Cocina_ricaysana