



GALLETAS I LOVE U

Ingredientes:

500 gr de harina
125 gr de mantequilla
125 gr de azu?car
1 huevo
2 yemas
1 pizca de sal
Ralladura de un limo?n
2 cucharadas de agua
Palitos de paleta

Para el relleno:

Mermelada de fresa
1 huevo batido

HORNO PRECALENTADO A 180°C

Procedimiento:

1. Forma una fuente con la harina, agregamos los dema?s ingredientes al centro, con excepcio?n del agua.
2. Cuando obtengamos una mezcla homoge?nea, agregamos el agua, hasta obtener una masa tersa.
3. Envolvemos en pla?stico y la metemos al refrigerador, aproximadamente 2 horas.
4. Extendemos la masa con la ayuda de un rodillo, y con los cortadores sacamos la base de nuestras galletas.
5. Con el mismo cortador hacemos la parte superior y con ayuda de las letras hacemos la

forma.

6. Rellenamos de mermelada y pegamos con el huevo.

7. Metemos al horno por 10 minutos, o hasta que estén cocidas.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Tiempo de Horneado:

10 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

30