Galletas con Glaseado Real



Ingredientes

Jalea de frambuesas:
Receta de masa sablée: 1 Unidad
Harina de almendras: 40 g
Clara de huevo: 1 Unidad
Azucar impalpable: 250 g

Preparación de la Receta

- Elaboramos la masa sablé y le agregamos 40 gramos de *harina* de almendras.
- Cortamos con cortante *redondo* la masa.
- Antes de llevalas a horno, en una manga, colocamos glasé real preparado con una clara y el azúcar impalpable y trazamos un círculo sobre las tapitas.
- Horneamos durante 12 minutos a 170°C.
- Pasado ese tiempo, las dejamos enfriar y las rellenamos en el centro con jalea de frambuesas.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cookies-con-glas-real