

Galletas con Glaseado Real



Ingredientes

Jalea de frambuesas:

Receta de masa sablée: 1 Unidad

Harina de almendras: 40 g

Clara de huevo: 1 Unidad

Azúcar 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 llevarlas a horno, en una manga, colocamos glaseado 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>