

# Cookies de rueditas de limón



## Ingredientes

**Limon:** 1 Unidad

**Huevo:** 1 Unidad

**Chocolate blanco:** 100 g

**Manteca pomada:** 115 Gramos

**Polvo de hornear:** 6 g

**Esencia De Vainilla:** Cantidad necesaria

**Azucar:** 75 g

**Yema:** 1 Unidad

**Sal entrefina:** 4 g

**Harina 0000:** 225 g

## Preparación de la Receta

- Para comenzar, en un bol, mezclamos la *manteca* pomada y el azúcar. Agregamos la ralladura de 1 **limón**, 1 *huevo*, 1 yema, esencia de vainilla e integramos todo con un batidor de alambre.
- Por último, agregamos la *harina* tamizada, la sal entrefina y el polvo de hornear.
- Llevamos la mezcla a una manga con pico *redondo* y sobre una placa de horno con una *plancha* de silicona le damos forma de ruedita.
- Llevamos al horno a 175°C durante 10 minutos.
- Sobre una reja de pastelería, bañamos las cookies con el *chocolate* blanco templado teñido de amarillo.
- Para terminar, decoramos con líneas de *chocolate* blanco templado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cookies-de-rueditas-de-limon>