

Galleta de Nuez con Bueberry



Ingredientes

Azúcar Glas: 50 grs

Extracto de vainilla: 5 cc

Mantequilla: 90 grs

Nuez molida: 50 grs

Azucar: 25 grs

Harina: 120 grs

Mermelada de Blueberry: 50 grs

Nuez picada: 80 grs

Preparación de la Receta

- Acremar la *mantequilla* con el azúcar.
- Agregar la nuez molida, el extracto de vainilla y la *harina*.
- Formar bolitas y revolcarlas en la nuez picada.
- Colocar en una charola de horno y aplastar en el centro para formar un pequeño hueco.
- Hornear a 180 °C por 15- 18 minutos.
- Dejar enfriar.
- Rellenar los huecos de las galletas con la mermelada de blueberry.

Para decorar espolvorear con azúcar

- Car glass.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/galleta-de-nuez-con-bueberry>