

Galletas de Cerezas y Pistachos

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Azúcar: 300 grs

Mantequilla: 125 grs

Naranja para su ralladura: 1 Unidad

Sal: 1 Pizca

Harina: 150 grs

Mermelada de frutos rojos: c/n

Pistachos: c/n

Preparación de la Receta

- En un bol mezclar 155 gramos de *harina*, 300 gramos de azúcar, pizca de sal , 125 gramos de *mantequilla* y trabajar hasta unir los ingredientes y se forma un bollo.
- Dejar descansar en heladera.
- Estirar con palote espolvoreando con *harina* y cortar 2 tiras anchas.
- Con una cuchara hacer un surco y en el agregar mermelada de frutos rojos.
- Espolvorear con pistachos picados en el centro de la mermelada y con un cuchillo realizar cortes de 3 centímetros de ancho.
- Llevar las galletas a una placa con papel *manteca* y cocinar a 180 °C hasta *dorar* los bordes.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/galletas-de-cerezas-y-pistachos>