Galletas de Cerezas y Pistachos



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Azucar: 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