Galletas de limón y miel

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Galletas de limón

Ralladura de limón: 1 Unidad
Azucar: 8 cdas.
Manteca derretida: 200 g
Chocolate cobertura: 250 g
Harina Leudante: 250 g

Galletas de miel

Manteca pomada: 1/4 Taza
Huevo: 1 Unidad
Azucar: 1/2 Taza
Miel: 1 1/2 cda.
Harina Leudante: 3/4 Taza

Varios

Coco rallado: Cantidad necesaria
Frutas secas: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

Galletas de limón

- Ralle la piel del **limón** sin la parte blanca.
- En un bowl mezcle enérgicamente la *manteca* derretida con el azúcar y la ralladura de *limón* hasta conseguir una preparación cremosa
- Añada la *harina* tamizada y revuelva para conseguir una mezcla homogénea
- Deje reposar la masa, cubierta con papel film en la heladera durante 1 hora.
- En la mesada enharinada estire la masa con un palote de madera y corte las galletas.

- Coloque en una placa para horno con una *plancha* de silicona o previamente enmantecada y enharinada
- Lleve a un horno precalentado a 190º y cocine durante 10 minutos aproximadamente o hasta que estén doradas
- Deje enfriar sobre una rejilla
- Derrita el *chocolate* cobertura a baño maría y bañe las galletas o dibuje hilos con un tenedor sobre las mismas.
- Deje enfriar sobre la rejilla

Galletas de miel

- En un bowl bata el azúcar con la *manteca* hasta obtener una *crema*.
- Agregue la miel y el *huevo*
- Por ultimo añada la *harina* y mezcle hasta lograr una mezcla húmeda.
- Deje reposar la masa, cubierta con papel film en la heladera durante 1 hora.
- Retire forme un cilindro y corte en ruedas del mismo tamaño.
- En una placa para horno, enmantecada y enharinada coloque las ruedas y aplane con las manos
- Cocine en horno precalentado a 190º hasta que doren, retire con una espátula y deje enfriar sobre una superficie plana

Presentación

- Sirva las galletas de *limón* bañadas con *chocolate* y espolvoreadas con coco rallado o frutas secas y las galletas de miel.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/galletas-de-limon-y-miel