

Galletas de limón y miel

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Galletas de limón

Ralladura de limón: 1 Unidad

Azúcar: 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

Azúcar: 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 190° 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 último 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 190° 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>