

Galletas de Mantequilla

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Galletas de mantequilla

Mermelada de grosellas: 1/2 Taza

Fecula De Maiz: 60 grs.

Azúcar glass: 65 g

Mantequilla: 200 grs.

Harina: 140 grs.

Chips de chocolate negro: 2 cdas.

Almendra en granillo: 20 g

Nueces picadas: 2 cdas.

Galletas de mantequilla y vainilla

Chocolate derretido: 50 g

Harina: 250 grs.

Esencia De Vainilla: 1 cdas.

Merengue italiano:

Mantequilla: 280 grs.

Mermelada de Frambuesa: A gusto

Fecula De Maiz: 200 grs.

Dulce de leche: A gusto

Azúcar glass: 100 g

Preparación de la Receta

Galletas de mantequilla

- En un bowl coloque la **mantequilla** a temperatura ambiente junto con el azúcar glass mezcle hasta *blanquear*, luego incorpore de a poco la fécula de maíz, mezcle nuevamente, añada la *harina* en dos veces mientras mezcla hasta obtener una masa lisa y sin grumos, coloque la masa en una manga con pico rizado.

Galletas de mantequilla y vainilla

- En un bowl coloque la *mantequilla* a temperatura ambiente junto con el azúcar glass mezcle hasta *blanquear*, perfume con esencia de vainilla, luego incorpore de a poco la fécula de maíz, mezcle nuevamente y añada la *harina* en dos veces mientras mezcla hasta obtener una masa lisa y sin grumos, termine de unir con las manos, luego cubra con papel film y deje reposar en la heladera durante 1 hora.

Armado

- En una placa con papel siliconado forme con la ayuda de la manga las galletas con forma de rosetas, o trenzas, o la figura que desee pero siempre respetando el mismo tamaño, decore algunas galletas con chispas de *chocolate*, otras con almendras, nueces y botones de mermelada de grosella, cocine en horno precalentado a 150°C durante aproximadamente 15 minutos o hasta que estén levemente doradas.
- Transcurrida la hora de reposo, quite la masa de la heladera y trabájela unos minutos con las manos, luego espolvoree la mesada con *harina* y con la ayuda de un palo de amasar estire la masa no muy fina, corte luego con cortantes con diferentes figuras, también corte algunas quitando el centro para poder rellenarlas, acomode las galletitas en una placa con papel siliconado y cocine en horno precalentado a 150°C durante aproximadamente 15 minutos
- Terminada la cocción retire las galletas y decórelas.
- Coloque en una manga el merengue y decore algunas galletas con forma de flor, otras rellénelas con mermelada de frambuesa y coloque encima la misma figura pero sin el centro para que la mermelada este a la vista y espolvoree con azúcar glass, de la misma forma con dulce de leche y espolvoree con nueces, o forme alfajorcitos rellenos, decore otras con hilos de *chocolate*
- Déjelas reposar en un lugar seco y fresco durante 6 horas.

Presentación

- Decore cajas con papel de colores y acomode las galletas.

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