Gallete crocante de miel con bayas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Miel: 2 cdas.
Azucar: 50 grs.
Harina: 100 grs.
Manteca: 45 g
Clara de huevo: 1 Unidad

Relleno

Ralladura de lima: 1 cdita.
Bayas variadas: 150 g
Crema de leche: 200 cc
Azucar impalpable: 2 cdas.

Varios

Coulis de bayas: A gusto
Jugo De Lima: 2 cdas.
Hojas de menta: Cantidad necesaria
Licor: A gusto

Preparación de la Receta

- Mezclar en un bowl el azúcar, la miel, la *harina*, la clara de *huevo* y la *manteca* en pomada
- Remover hasta conseguir una mezcla homogénea
- Disponer pequeñas porciones de masa sobre una placa enmantecada y formar círculos pequeños
- Hornear hasta que estén bien dorados.

Relleno

- Realizar una *crema* chantilly con el azúcar impalpable y la *crema* y agregar la ralladura de lima y las **bayas**.

Acompañamiento

- Se puede acompañar con Coulis de *bayas*, *licor* y *jugo* de lima y decorar con hojas de *menta* fresca.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gallete-crocante-de-miel-con-bayas