

Galleta crocante de miel con bayas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Miel: 2 cdas.

Harina: 100 grs.

Clara de huevo: 1 Unidad

Azúcar: 50 grs.

Manteca: 45 g

Relleno

Ralladura de lima: 1 cdita.

Bayas variadas: 150 g

Azúcar impalpable: 2 cdas.

Crema de leche: 200 cc

Varios

Coulis de bayas: A gusto

Jugo De Lima: 2 cdas.

Licor: A gusto

Hojas de menta: Cantidad necesaria

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/galleta-crocante-de-miel-con-bayas>