

# Galletas Especiadas con Mermelada



## Ingredientes

**Azúcar mascabado:** 35 grs

**Clavo en polvo:** 3 grs

**Harina:** 140 grs

**Mermelada de chabacano o durazno:** 200 grs

**Nuez Moscada:** 3 grs

**Canela:** 5 grs

**Yema:** 1 Unidad

**Mantequilla:** 90 grs

**Mermelada de Frambuesa:** 200 grs

**Piloncillo:** 35 grs.

## Preparación de la Receta

### Procedimiento

- Acremar la *mantequilla* con el azúcar mascabado y el *piloncillo*.
- Agregar la yema.
- Incorporar la *harina*, la canela, el clavo y la nuez moscada, previamente mezcladas.
- Cubrir con papel film y reposar la masa en refrigeración por 30 minutos.
- Extender la masa, cortar y colocar en una charola.
- Hornear a 180 °C por 15 minutos.
- Espolvorear las tapas con azúcar glass
- Rellenar las bases con mermelada de zarzamora y *chabacano* o *durazno*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/galletitas-especiadas-con-mermelada>