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