

Garibaldis con Mermelada de Chabacano



Ingredientes

Azúcar: 225 grs

Grageas blancas: 200 Gramos

Huevos: 350 Gramos

Mantequilla: 275 Gramos

Polvo de hornear: 5 Gramos

Extracto de vainilla: 10 cm3

Harina: 300 Gramos

Limón para su ralladura: 1 unidad

Mermelada de chabacano: 100 Gramos

Preparación de la Receta

- Acremar en un tazón la *mantequilla* con el azúcar
- Incorpora los huevos uno por uno, añadir el extracto de vainilla y mezclar bien.
- Agregar la *harina* y el polvo para hornear, previamente mezclados, hacerlo en dos partes y finalmente añadir la ralladura de un *limón*.
- Engrasar con *mantequilla* y enharinar un molde para mantecada
- Verter con la ayuda de una manga pastelera la mezcla en cada uno de los moldes a $\frac{3}{4}$ de su capacidad.
- Hornear a 180° C durante 20 minutos.
- Desmoldar aún calientes y esperar a que enfríen
- Una vez fríos con un cuchillo emparejar la superficie para decorar
- Colocar el brillo de **chabacano** cubriendo todo el pan
- Cubrir totalmente con las grageas blancas y colocar en el capacillo blanco.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/garibaldis-con-mermelada-de-chabacano>