

Galletitas de limón



Nombre de la receta

Galletitas de limón

Tiempo

1.5 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

6

Alérgenos

Gluten Huevo Leche

Descripción

Galletas de limón caseras y fáciles

Ingredientes

- 280 gramos de harina

- 90 gramos de azúcar blanco
- 10 gramos de azúcar avainillado
- 150 gramos de mantequilla
- 1 huevo
- 1/2 sobre de levadura en polvo
- 1 limón grande
- 1 pizca de sal

Pasos

1 Para preparar estas deliciosas galletas de limón, se añade en un bol la mantequilla a temperatura ambiente y los dos tipos de azúcar hasta que se mezcle bien.



2 A continuación le añadimos el huevo y lo mezclamos todo. Por otro lado preparamos la ralladura del medio limón. Debemos tener cuidado de rallar solo la parte amarilla de la cáscara pues sino amargará. También exprimimos el jugo del limón y lo añadimos todo a la mezcla anterior.

3 Ahora para potenciar el sabor, le echamos una pizca de sal.

4 Continuamos añadiéndole la levadura y la harina. Como siempre que se realiza un postre, tenemos que tamizar estos ingredientes. Lo mezclamos todo bien hasta conseguir que se integre. En esta receta no es recomendable amasar en exceso ya que endurecerá las galletas.



5 Cubre el bol con un film y déjalo reposar al menos durante media hora en el frigorífico.

6 Precalentamos el horno a 180 grados y disponemos nuestras galletas sobre un papel vegetal. Le podemos dar diferentes formas según más nos guste. En este caso nosotros les hemos dado forma de bola.

7 Las metemos en el horno durante 12 o 15 minutos según el horno.



8 Una vez que veamos que están un poco doradas, pero sin llegar a tostarse, las sacamos y las dejamos enfriar. Ya tenemos listas nuestras maravillosas a la par que ligeras galletitas de limón para acompañar en nuestros desayunos o merendillas. ¡Buen provecho!



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Ana B. D.