

GALLETAS DE LIMÓN



Nuevas galletas a la vista, como la mayoría se preparan fácilmente y con su sabor ácido de limón, son muy apetecibles.

Ingredientes:

2 limones

200 gr de azúcar

2 huevos L

200 gr de mantequilla pomada

560 gr de harina de repostería

1 cucharada de levadura

1 vainilla en vaina

Azúcar glas

En primer lugar batiremos la mantequilla pomada con el azúcar y con el contenido de la vaina de vainilla.

Añadimos la ralladura de los dos limones y el jugo de uno de ellos, y seguimos batiendo. Sin parar de batir añadimos los huevos de uno en uno, para que se integren bien en la mezcla.

Al final añadiremos poco a poco la harina, previamente tamizada, junto con la cucharada de levadura. Lo mezclaremos con la ayuda de una pala.

Con la masa preparada, haremos bolitas del tamaño que nos apetezca, según el tamaño que queramos obtener. Las rebozaremos primero con azúcar blanquilla y a continuación con azúcar glas, las depositamos en una bandeja de horno antiadherente y las guardaremos unos minutos en la nevera.



Mientras precalentamos el horno a 180° y cuando esté listo, pondremos las galletas a hornear, con calor arriba y abajo durante 12 minutos aproximadamente, cuando empiecen a cambiar de color y a cuartearse ya estarán listas.



Dejamos enfriar sobre rejilla y se pueden conservar en una lata bien cerrada.



Pensando en la Navidad, estas galletas, bien podrían convertirse en un regalo especial para alguien.

Disfrutad de la Semana.

Montse