

Galletas cristal

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
200 gr Harina repostería - (o poner 250gr. si no se tiene harina de arroz)
50 gr Harina de arroz
125 gr Mantequilla - muy fría
110 gr Azúcar
1 Huevos
Ralladura limón
Sal
Caramelos - de colores

ELABORACIÓN

Horno precalentado a 180°.

Poner en el vaso de la TH en este orden: las harinas, la mantequilla en trocitos pequeños, el azúcar, la sal, el aroma y el huevo. Mezclar 15 segundos a velocidad 6 hasta que vea que está bien amasado.

Dejar enfriar en el frigorífico al menos 4 horas

Extienda la masa entre dos papeles vegetales en una plancha de $\frac{3}{4}$ cm de grosor y corte en formas deseadas y volver a cortar con otro cortador el motivo central y separa.

Pasarlas a la bandeja para el horno. Poner el caramelo triturado en el centro.

Hornear 10 minutos.

Dejar enfriar antes de retirarlas de la bandeja

Si el caramelo es pequeño o el motivo central grande no hace falta triturar el caramelo.