



GALLETAS DE JALEA.

Ingredientes:

1 taza de mantequilla. (250 gr.)

¾ taza azúcar.

1 huevo.

1 cdta. Vainilla.

1 pizca sal.

½ cdta. Polvos de hornear.

3 tazas de harina.

Azúcar extra.

Mermelada de sabores.

Horno precalentado a 180°C. hornear por 15 min.

- en la batidora cremar azúcar, mantequilla y vainilla.
- añadir el huevo y mezclar bien.
- agregar los polvos cernidos de poco a poco.
- terminar la última taza de harina, amasando sobre la mesa.
- refrigerar 30 min.
- formar bolitas y presionar con azúcar (un vaso nos ayuda)
- hacer un poco de presión al centro de cada galleta, sin atravesar por completo la masa.
- en cada hueco poner mermelada.
- Meter en charolas engrasadas y enharinadas.
- hornear a dorar ligeramente.
- si desean añadir un trocito de cereza, u orejones al centro o a la masa.

-¡quedan muy ricas!

Foto por abbyladybug obtenida a través de Flickr