# Galletas delicia

4/5 **63 votos** **Añadir a Favoritos**

Si hablamos de clásicos de la reepostería, entonces hablamos de las galletas delicias, una preparación que de seguro los transportará a su niñez. Ricas, suaves y sumamente fáciles de preparar.

**PARA: 25 UNIDADES / PREPARACION: 60 MINUTOS / DIFICULTAD: BAJA**

- 175 gr. de harina Selecta sin polvos
- 50 gr. de azúcar flor
- 100 gr. de mantequilla
- 1 yema
- ½ taza de mermelada de frutilla

| 26% | 30% | 6% | 32% |
|---|---|---|---|
| Calorías | Carbohidrato | Proteína | Grasas |

Cargar carrito

Ver lista de compra

## *Harina Sin Polvos 1KG*

## PREPARACIÓN

**01.** Con una batidora eléctrica, mezcla la mantequilla con el azúcar flor hasta que esté bien suave. Agrega la yema y continúa batiendo.

**02.** Luego, con las manos, añade la harina de a poco, hasta formar una masa lisa. Es normal que se demore un poco en integrarse bien. Lleva al refrigerador por 30 minutos.

**03.** Precalienta el horno a 180ºC.

**04.** Extiende la masa sobre un mesón con una capa de harina de 3 mm. de grosor. Corta las galletas con el molde deseado. A la mitad de éstas, hazles un orificio en el centro.

**05.** Hornea las galletas en una lata con papel mantequilla o silpat por 5 a 7 minutos. Deja enfriar.

**06.** Agrega mermelada a la base de la galletalista y tapa con la otra con orificio. Espolvorea con azúcar flor antesde servir.