

## GALLETAS LINZER.

Rendimiento: 40 galletas.

### INGREDIENTES:

300 gramos de harina de trigo todo uso (2 ½ tazas).

200 gramos de mantequilla (1 taza).

2 Yemas de huevo.

100 gramos de azúcar (½ taza )

150 gramos de almendras molida (1 taza)

1 pizca de sal.

Decoración:

Azúcar pulverizado.

Mermelada de tu preferencia.

### PREPARACIÓN:

- En la licuadora moler bien las almendras hasta hacerlas un polvo grueso. Si tienes harina de almendras salta este paso.
- En un bol coloca la harina, el azúcar, la sal y el polvo de almendras. Revuelve para que se integren los ingredientes.
- Agrega la mantequilla fría cortada en cubitos.
- Con la yema de los dedos ve integrando la mantequilla en la mezcla de harina, la mantequilla debe desaparecer por completo hasta que se forme una mezcla que asemeje la arena de playa.
- Agrega las yemas, mezclas también con la mano, hasta que el huevo se integre por completo.
- Coloca la mezcla en la mesa y con las manos vas apretando, sin amasar hasta que todo se una, aplana y forma un bloque con la masa.
- Envuélvela en plástico y refrigérala por una hora.
- Divide la masa en dos partes para que sea más fácil de extender.
- Con el rodillo entre dos láminas de papel de horno, estira la masa de 0,5 centímetros de espesor.
- Con un cortador de galletas corta todas las galletas que te salgan con la masa, los restos los vuelves a unir y continúas cortando, necesitas un número par de galletas.
- A la mitad de las galletas con otro cortador más pequeño, elimina el centro de la galleta.
- Hornea las galletas en un horno pre calentado a 180° C / 350° F.
- De 10 a 12 minutos hasta que estén doradas.
- Déjalas enfriar por completo sobre rejillas.
- Las galletas con el agujero, espolvoréalas muy bien con azúcar pulverizado.
- Las bases de galleta úntalas con mermelada.
- Coloca la tapa con el agujero sobre la galleta con mermelada y has un poco de presión para que salga un poco de la mermelada por el agujero de la galleta