

Galletas de mango:

Rinde: 30 galletas.

Ingredientes:

Masa:

250 gramos de harina de trigo (2 tazas).

160 gramos de mantequilla fría ($\frac{3}{4}$ de taza).

85 gramos de azúcar ($\frac{1}{2}$ taza).

1 pizca de sal.

1 huevo.

Relleno:

300 gramos de mango (1 taza).

100 gramos de azúcar ($\frac{1}{2}$ taza + 1 cucharada).

25 gramos de fécula de maíz (1 cucharada).

Preparación:

- En un bol coloca los ingredientes secos para la masa, la harina, el azúcar, la pizca de sal, revuelve para integrar todo lo seco.
- Agrega la mantequilla fría cortada en cubitos, con las puntas de los dedos integra la mantequilla en la harina, hasta que se tome la textura de arena gruesa de playa.
- Agrega el huevo e intégralo a la mezcla apretando todos los ingredientes.
- Este tipo de masa no se amasa, se unen los ingredientes apretándolos, hasta que está creada la masa.
- Aplánala con las manos y envuélvela en un plástico, refrigérala por 30 minutos para que tome consistencia.
- Pela el mango, córtalo en trozos y licúalo sin ningún líquido.
- Pon el mango licuado en una cacerola, agrega azúcar y fécula de maíz, cocínalo hasta que tenga una consistencia espesa, déjalo enfriar.
- Toma una porción de la masa, aplánala con el rodillo entre dos trozos de papel de horno.
- Estira la masa hasta que tenga 3 milímetros de espesor aproximadamente.
- Con un cortador de galletas corta piezas redondas del tamaño de la base de unos mini moldes de tartaletas (yo usé uno de 58 mm.).
- Con un cortador de estrella corta sobre la masa, varias piezas que servirán para el adorno de las galletas.
- Si no tienes cortadores recorta la forma en un cartón y luego recorta las piezas sobre la masa con un cúter.
- Cubre con los trozos redondos de masa, los moldes de mini tartaletas.
- Rellénalos con la mermelada de mango, cúbrelos con las estrellas de adorno.
- Hornea las galletas en un horno pre calentado a 180° C / 350° F, de 15 a 18 minutos hasta que estén doradas.
- Déjalas enfriar sobre una rejilla antes de servir.