

Galletas de zanahoria



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 15min
Tiempo total: 25min , Número de porciones: **12**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/galletas-de-zanahoria>

Preparación

Precalentar el horno a 180°C. Mezclar todos los ingredientes con los dedos, amasar hasta formar una bola compacta. Dividir la masa en dos partes, y estirar cada una de ellas entre dos papeles de hornear, con ayuda de un rodillo, hasta dejar la masa de un grosor de 0.5 cm. Cortar las galletas con un cortapastas y colocarlas en una bandeja de horno forrada con papel de hornear. Cuando estén todas listas, llevar al congelador 15 minutos, o a la heladera un par de horas (de esta manera, las galletas conservan mejor la forma al hornearse). Hornear unos 10-15 minutos, y dejar enfriar sobre una rejilla. Preparar el relleno batiendo con un batidor de varillas todos los ingredientes, hasta obtener una masa blanquecina y esponjosa. Para rellenar las galletas, poner una pequeña cantidad de relleno en el centro de una galleta, colocar otra galleta encima y presionar ligeramente. Disfrute! Fuente:

<http://www.larecetadelafelicidad.com/>

Ingredientes

- Para las galletas: 225 gramo/s Manteca fría cortada en cubitos
- 225 gramo/s Azúcar
- 330 gramo/s Harina
- 100 gramo/s Zanahoria rallada
- 1 cucharadita/s Canela en polvo
- 1 cantidad mínima Sal
- 1 cantidad mínima Clavo de olor, cardamomo y jengibre en polvo (opcional)
- Para el relleno: 150 gramo/s Queso Crema
- 100 gramo/s Manteca
- 100 gramo/s Azúcar impalpable

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Todo el año, Económico, Rápida, Ingrediente extra, Para/con niños, Gourmet, Una cocinera experta



