

# Galletitas de limón



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 11min

Tiempo total: 31min , Número de porciones: **24**

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/galletitas-de-limon>

## Preparación

Precaliente el horno a 170°C. Engrasar dos placas de horno con aceite en aerosol antiadherente y dejar de lado. En un bol grande batir la manteca y el azúcar hasta que la mezcla esté suave y esponjosa. Agregar la vainilla, el huevo, la ralladura de limón y el jugo. Raspe los lados y mezcle de nuevo. Agregue todos los ingredientes secos poco a poco hasta que estén combinados, excluyendo el azúcar impalpable. Raspe los lados del tazón y mezclar de nuevo brevemente. Vierta el azúcar impalpable en un plato grande. Tome una cucharadita colmada de masa, forme una bola y ruede en el azúcar en polvo. Colocar en una bandeja para hornear y repita con la masa restante. Hornear durante 9-11 minutos o hasta que apenas empiezan a tomar color marrón en la base. Sacar las galletas del horno y dejar enfriar por 3 minutos antes de transferir a una rejilla para terminar de refrigerar.

## Ingredientes

- 1/2 taza/s Manteca blanda
- 1 taza/s Azúcar
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1 Huevo
- 1 cucharadita/s Cáscara de limón rallada
- 1 cucharada/s Jugo de limón recién exprimido
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 1/8 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 1/4 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1 1/2 taza/s Harina
- 1/2 taza/s Azúcar impalpable

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Económico, Frutas, Lácteos y huevos, Rápida, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Otro, Dulces

