

# Pepitas de mermelada



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: **100**

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pepitas-de-mermelada>

## Preparación

Precaliente el horno a 175°C. Combine la manteca y el azúcar hasta que esté cremosa. Agregar la esencia de vainilla y los huevos hasta que estén bien incorporados y añadir poco a poco la harina, el polvo de hornear y la sal. Formar la masa en una bola. Cortar en cuartos y envolver cada sección bien con papel plástico y guardar en la heladera.

Tomar 1 cucharadita de pasta y luego rodar entre las palmas de las manos hasta que se forme una bolita del tamaño de una nuez.

Colocarlas sobre una bandeja de horno.

Presione su pulgar en el centro de la bola de masa. Repetir hasta que toda masa se haya usado. Colocar las bandejas en el congelador durante unos 12 minutos para que se pongan firmes. Hornear durante unos 12-15 minutos hasta que estén doradas. Retirar del horno y dejar enfriar levemente. Verter ½ cucharadita de su mermelada favorita, conservas, fruta o cuajada para llenar el centro de las cookies.

Conservar en un recipiente hermético.

Fuente: <http://addapinch.com/>

## Ingredientes

- 1 taza/s Manteca
- 1-1/2 taza/s Azúcar
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 2 Huevos
- 3-1/2 taza/s Harina
- 1-1/2 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 500 gramo/s Mermelada de gusto que prefiera

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas

