

# Sandwiches helados de limón



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 1días 16hrs. 0min

Tiempo total: 1días 16hrs. 25min , Número de porciones: **16**

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

**Autor:** Maria

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

## Preparación

Colocar la manteca y el azúcar en un tazón grande, batir con una batidora a velocidad media durante 5 minutos o hasta que esté suave y esponjosa. Agregar el huevo, 1 cucharada de cáscara de limón y el jugo de limón, batir 2 minutos o hasta que se mezclen bien. Combinar la harina, el polvo de hornear y 1/8 de cucharadita de sal de mesa, y mezclar con un batidor. Agregar la mezcla de harina a la mezcla de manteca y batir hasta que se mezclen. Dividir la masa en dos porciones iguales. Formar cada porción en un rollo de 15cm. de largo. Envolver en papel film y dejar enfriar por 3 horas hasta que esté firme. Precalentar el horno a 170°C. Cortar cada rollo en 16 rodajas y colocarlas separadas en bandejas forradas con papel de pergamino. Espolvorear las galletas uniformemente con las cucharaditas restantes de ralladura de limón y el azúcar de caña. Hornear por 10 minutos o hasta que los bordes estén ligeramente dorados. Dejar enfriar durante 2 minutos en moldes sobre una rejilla. Retirar de la bandeja para hornear y enfriar completamente sobre una rejilla. Combinar el helado de vainilla y el de limón

## Ingredientes

- 1/2 taza/s Manteca
- 1 taza/s Azúcar
- 1 Huevo grande
- 5 cucharadita/s Ralladura de Cáscara de limón
- 2 cucharada/s Jugo de limón fresco
- 2 1/2 taza/s Harina
- 1 1/2 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1/8 cucharadita/s Sal
- 1 cucharadita/s Azúcar de caña
- 2 taza/s Helado de vainilla
- 2 taza/s Helado de limón

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Primavera, Verano, Todo el año, Frutas, Snacks, Masas, Dulces

en un tazón mediano y llevar a la heladera por espacio de 1 hora. Cuando está bien firme, colocar una cantidad generosa sobre una galletita y luego la otra encima para formar el sandwich. Cubrir cada sándwich con una envoltura de plástico; congelar durante 4 horas o hasta que estén firme.

