



Galletas rellenas

 90 minutos  55 galletas

Ingredientes

Para la pasta quebrada:

300 g	harina
100 g	azúcar
2 paquetes	de azúcar de vainilla
200 g	mantequilla

Para el relleno y la decoración:

70 g	cranberries (arándanos rojos) desecados
125 g	mantequilla blanda
2 cucharadas	soperas de azúcar en polvo (tamizado)
1 cucharadita	de licor de cereza (o zumo de cereza)
150 g	chocolate con leche para cobertura

Preparación

Mezclar en un cuenco la harina, el azúcar y el azúcar de vainilla. Agregar la mantequilla a trocitos. Amasar rápidamente hasta conseguir una masa lisa. Envolver la masa en film transparente y dejar en la nevera durante 30 minutos.

Estirar la masa sobre una superficie cubierta de harina hasta que tenga 2-3 mm de grueso. Cortar círculos con un vasito o un molde pequeño (4-5 cm de diámetro). Colocarlas en una bandeja cubierta con papel sulfurizado. Precalentar el horno a 180°C (Gas: nivel 2-3, Convección: 160°C) y hornear durante unos 10-12 minutos. Dejar enfriar las galletas en una rejilla.

Picar muy finos 40 g de cranberries. Desleír el azúcar en polvo en la mantequilla y el licor de cereza. Agregar los cranberries. Untar la crema de mantequilla sobre una galleta y tapar con otra. Dejar enfriar durante 1 hora.

Picar fino el chocolate para cobertura y derretir en un cuenco al baño maría. Cubrir las galletas con el chocolate y decorar con el resto de los cranberries.

