

Nada mas rico que unas buenas galletas! Cuando digo buena me refiero a consistencia y sabor, estas galletas son de ese tipo que se deshace en la boca....literalmente ! Verdaderamente deliciosas, el limón les da una frescura especial y su delicadeza y elegancia las hacen perfectas! Son simples y llenas de sabor, los invito a hacer unas galletas que los hará unos verdaderos rockstar!

Bolitas de Nieve de Limón

Receta

2 tazas de harina sin polvos de hornear
3 cdas. de maicena
1/4 cdita. de sal
1 taza de mantequilla a temperatura ambiente
2/3 taza de azúcar flor
4 cdas. de ralladura de limón, la ralladura de dos limones aprox.
2 cditas. de extracto de limón
1/2 cdita. de extracto de vainilla
1/2 taza de almendras molidas sin piel
1-1/2 taza de azúcar flor para cubrir las bolitas

Precalentar el horno a 160 grados, preparar dos bandejas para galletas con papel mantequilla y aceite en spray, reservar.

En un bol batir la mantequilla con el azúcar flor, cuando obtengan una mezcla homogénea agregar, extracto de limón, ralladura de limón y la vainilla. Luego incorporar las almendras con el harina, maicena y sal, mezclar muy bien hasta obtener una masa grumosa.

Hacer bolitas con una cuchara chica para helados y poner en la bandeja reservada separándolas para que no se peguen (ver foto). Hornear de 10-13 minutos , se deben dejar enfriar 10 minutos en la bandeja y luego traspasarlas a un plato con azúcar flor, y darlas vueltas para que queden llenas de azúcar. Luego traspasarlas a una bandeja para que se enfríen completamente. Una vez frías espolvorearlas nuevamente con azúcar flor.