

El ingrediente secreto para hacer unas galletitas de limón exprés sin gastar una fortuna

14/05/2024



Con una receta rápida y un **ingrediente secreto**, se puede resolver de manera sencilla y económica la merienda dulce. Las galletitas de limón son un clásico muy sencillo de hacer, que va perfecto como acompañamiento de una infusión o un café.

Esta preparación económica es clave para resolver los antojos en los días de frío que se aproximan, y sus sencillos pasos permiten que cualquiera pueda preparar las galletitas, tenga o no conocimientos culinarios.

Los ingredientes necesarios para preparar la receta de galletitas de limón exprés

- 225 gramos de harina leudante. En el caso de utilizar harina común, agregar media cucharadita de levadura química en polvo.
- 115 gramos de manteca a temperatura ambiente
- **Ingrediente secreto:** 100 gramos de azúcar impalpable
- 1 huevo pequeño
- El jugo de un limón y su ralladura
- 1 pizca de sal

El paso a paso de la receta de galletitas de limón exprés con un ingrediente secreto

1. Precalentar el horno a 180°.
2. Batir la manteca junto al azúcar hasta que formen una crema lisa y suave.
3. Añadir el huevo y continuar batiendo. Hacer lo mismo con el limón, tanto la ralladura como el jugo, e integrar.
4. Agregar la harina tamizada y mezclar hasta que se forme una masa que no se pegue a las manos. Si es necesario, ajustar el nivel de harina.
5. Dejar reposar la masa, tapada, al menos media hora en la heladera. Esto logrará que se compacte.
6. Sacar la masa y hacer unas bolitas del tamaño de pequeñas albóndigas. Colocarlas en una bandeja apta para horno, sobre un papel satinado.
7. Es importante que haya una pequeña separación entre cada una, para aplastarlas levemente con las manos y que no

se peguen.

8. Hornear las galletitas entre 15 y 20 minutos, según el horno. De ser posible, ubicar la bandeja en la mitad del horno para que reciba calor desde arriba y abajo.
9. Dejar enfriar fuera del horno antes de servir.

Fuente: Radio Mitre