



INGREDIENTES

150 grs de margarina
100 grs de azúcar flor
3 yemas
250 grs de harina
5 cc de vainilla
1 pizca de sal
Zeste de 1 limón
150 grs de mermelada
de frambuesa
100 grs de azúcar flor
1 cortador redondo
pequeño
1 cortador redondo
grande

PREPARACION

1. Hacer mice an pleace
2. Creinar la margarina ablandada y azúcar con la pizca de sal.
3. Agregar yemas hasta integrar ,vainilla y zeste de limón.
4. Incorporar todo y agregar harina hasta formar una masa blanda.
5. No amasar solo unir.
6. Refrigerar la masa
7. Uslear entre 2 plásticos ½ cm de grosor.
8. Cortar pares hacer a 1 corte al centro.
9. Hornear 180 grados por 10 minutos.
10. Una vez frías las galletas ,rellenar con mermelada al centro.
11. Espolvorear con azúcar flor sobre la tapa que tiene el corte al centro y sobreponer.