



## GALLETAS DE LIMÓN

### INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 250 g de harina de arroz
- 100 g de azúcar glass
- 20 g de almidón de maíz
- 100 g de mantequilla
- 2 unidades de huevo
- 1 unidad de limón

### LA PREPARACIÓN

- Coloca en una procesadora la harina de arroz, el almidón de maíz y el azúcar glacé.
- Incorpora un huevo, la yema del otro y la mantequilla blanda. Perfuma con la ralladura de limón y el zumo. Procesa hasta obtener una masa.
- Retira y coloca sobre la mesada, espolvorea con almidón de maíz y estírala con palote. Corta las galletitas con un cortapastas de la forma que se prefiera.
- Dispón en una placa limpia. Lleva al horno bien caliente hasta que se doren los bordes.



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 80.3 g	Grasas 24.4 g
Kcal 578	Proteínas 7.4 g