



GALLETAS VIOLETA

INGREDIENTES PARA 6 COMENSALES

- 250 g de mantequilla
- 100 g de azúcar
- 2 unidades de huevo
- 5 ml de esencia de vainilla
- 240 g de harina de arroz
- 60 g de membrillo sin gluten

LA PREPARACIÓN

- Bate la mantequilla con el azúcar hasta obtener una crema.
- Agrega los huevos, perfuma con la esencia de vainilla y continua batiendo.
- Incorpora la harina de arroz previamente tamizada con el almidón de maíz. Une para obtener una masa tierna.
- Con las manos coge porciones y forma bollitos. Hunde el centro y rellena el hueco con el membrillo.
- Coloca las galletas en una placa y lleva al horno a temperatura moderada durante 15 minutos.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 49.7 g	Grasas 36.5 g
Kcal 550	Proteínas 5 g