la cocina de los golosos



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Galletas botón de limón con glaseado

15min · 12 raciones · 408 kcal

Ingredientes

- **250 gr** de mantequilla
- **200 gr** de azúcar
- **400 gr** harina de trigo todo uso
- **100 gr** de maicena
- Ralladura de 1 limón
- **1** huevo

GLASEADO

- **100 gr** azúcar glas
- Un poco de zumo de un limón
- Colorantes alimentarios (opcional)

POR RACIÓN

Proteínas	**4,3 g**
Grasas	**18 g**
Hidratos	**59 g**
Fibra	**1,3 g**

Elaboración

1. Batir la mantequilla con el azúcar, importante que la mantequilla esté blandita (sacarla de la nevera con tiempo)
2. Cuando tengamos una mezcla cremosa añadir el huevo e integrarlo bien
3. Añadir la ralladura de limón y mezclar
4. Por último añadir la harina y la maicena, tamizadas previamente, sin mezclar mucho, lo justo hasta obtener una mezcla compacta y homogénea
5. Dar forma a la masa, en este caso botones, y hornear
6. Hornear con el horno precalentado a 180° unos 10/15 minutos, el tiempo siempre en función de cada horno, hasta que se vean doraditas por los lados
7. Dejar enfriar sobre una rejilla y preparar el glaseado de limón
8. Mezclar un poco del zumo del limón con el azúcar glas hasta obtener una mezcla ni muy líquida ni muy espesa
9. Añadir los colores al gusto (paso opcional) y cubrir los botones
10. Dejar secar

RECOMENDACIONES

La mantequilla debe estar blandita, sacarla de la nevera con tiempo. El tiempo de horneado depende de cada horno. Los colorantes son opcionales.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos