



## GALLETITAS DE LIMÓN

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 52 minutos

 Postre

### INGREDIENTES

- 2 tazas de harina para todo uso
- 1/2 cucharadita de polvos de hornear
- 1/4 cucharadita de sal
- 1 taza de azúcar granulada
- 2 cucharadas de ralladura de limón
- 125 gr de Margarina sin sal La Villita (3/4 tazas aprox.) a temperatura ambiente
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1/4 taza de jugo de limón

## MODO DE PREPARACIÓN

En un bol cierce la harina, polvos de hornear, agrega la sal.

En otro bol bate la Margarina por unos dos minutos, agrega el azúcar y la ralladura de limón. Bate por al menos 3 minutos más, para luego agregar la esencia de vainilla y el jugo de limón. Reduce la velocidad gradualmente para agregar la mezcla de harina.

Forma la masa y divide en dos. Envuelve en papel de plástico y lleva al refrigerador por 30 minutos para que la masa esté firme. Pasados los 30 minutos, precalienta el horno a 180°C. Estira la masa, corta las galletas con los moldes elegidos. Coloca las galletas en la bandeja cubierta con papel de mantequilla o cubierta de silicona.

Hornea por 12 minutos.

Antes de retirar de la bandeja, dejar reposar en el horno al menos unos 5 minutos. Luego traspasa a una rejilla para que se enfríen.