

**Costeña**

Mantecas y margarinas industriales



# Galletas florentinas



## Ingredientes

5 tazas de harina  
2  $\frac{1}{4}$  tazas de **Margarina Costeña**  
4 yemas de huevo  
1  $\frac{1}{4}$  tazas de azúcar  
1  $\frac{1}{2}$  bolsitas de vainilla en polvo

Jugo y corteza rallada de 2 limones  
 $\frac{3}{4}$  de taza de avellanas picadas  
 $\frac{3}{4}$  de taza de mermelada de fresas  
 $\frac{3}{4}$  de taza de azúcar glass

## Paso a paso

### Paso 1:

Tamiza la harina en tu mesa de trabajo y distribuye encima la **Margarina Costeña** en trozos pequeños. Pon en el centro las yemas, el azúcar, la vainilla, la corteza de limón y las avellanas.

### Paso 2:

Trabaja todos los ingredientes con las manos hasta que logres una masa quebrada uniforme.

### Paso 3:

Envuelve la masa en papel film o aluminio y guárdala en el refrigerador por 2 horas para que tome consistencia.

### Paso 4:

Calienta tu horno a 200°C. Extiende la masa sobre una superficie enharinada y corta 50 discos sólidos y 50 aros del mismo tamaño.

### Paso 5:

Coloca las piezas en bandejas y hornea a altura media por unos 10 minutos, o hasta que veas que tienen un tono dorado suave.

### Paso 6:

Retira las galletas de la bandeja y deja que enfríen en una rejilla. Mezcla la mermelada con un poco de jugo de limón y espolvorea los aros con el azúcar glass.

### Paso 7:

Unta un poco de mermelada en cada disco sólido y coloca un aro encima para cerrarlas.



**10 min**  
de horneado



**50**  
Porciones

# Hecha para manos expertas



DE ORIGEN  
vegetal



MAYOR  
rendimiento

