



Galletas Tartaletas



Galletas Tartaletas

Las exquisitas Galletas Tartaletas están llenas de sabor y encanto. La base crujiente de la galleta proporciona una textura perfecta que se funde en la boca gracias a la **Mantequilla Saborex®**.

La parte superior está decorada con un **Glassé sabor Fresa Saborex®**, que añade un toque dulce y afrutado, haciendo que cada bocado sea una experiencia irresistible.

INGREDIENTES

- 250 gr de **Mantequilla Saborex®**
- 1 pza de huevo
- 150 gr de azúcar glass
- 300 gr de harina
- 500 gr de **Glassé sabor Fresa Saborex®**

PREPARACIÓN

1. Inicia acremando la **Mantequilla Saborex®** con azúcar glass hasta incorporar perfectamente.
2. Agrega e integra la pieza de huevo a la mezcla.
3. Añade la harina y bate hasta obtener una paste uniforme.
4. Coloca la pasta en una mesa de trabajo o superficie plana y limpia.
5. Con un rodillo extiende hasta obtener 2 cm de grosor.
6. Corta las piezas de pasta con un cortador de flor de 4 cms aprox. y colócalas en una charola con papel encerado.
7. Con una tapa o utensilio redondo de 3 cms aprox. presiona ligeramente en el centro de vcada galleta para formar el espacio del relleno.
8. Coloca el **Glassé sabor Fresa Saborex®** en el centro de cada galleta.
9. Hornea las galletas a 170°C durante 20 minutos.

¡Una opción perfecta para los amantes de los sabores suaves y dulces!



Haz ejercicio y mantén una dieta balanceada



@naturaldealimentos

www.naturaldealimentos.com



NATURAL de alimentos® S.A. de C.V. Derechos Reservados

Loma Linda Camino al Rosario Km. 2.5, San Juan del Río, Querétaro, México. C.P. 76820 Tel. +52 (427) 271 90 80