

Galletas con Mermelada de Fresa

Hace cerca de 24 galletas

- 1 $\frac{3}{4}$ tazas (245 gramos) de harina para todo uso
- $\frac{1}{2}$ cucharadita (2,5 ml) de bicarbonato de sodio
- $\frac{1}{2}$ cucharadita (2,5 ml) sal
- $\frac{3}{4}$ de taza (170 gramos) de mantequilla sin sal, muy suave
- $\frac{2}{3}$ taza (135 gramos) de azúcar + $\frac{1}{2}$ taza (100 gramos) para el recubrimiento
- 1 huevo grande a temperatura ambiente
- 1 cucharadita (5 ml) de extracto de vainilla
- $\frac{1}{2}$ taza (165 gramos) de mermelada de fresa (un poco más si es necesario)

Calentar el horno a 350 grados F (176 C) y forre dos hojas para hornear con papel pergamino o esteras de silicio.

Mezclar la harina con el bicarbonato de sodio y la sal en un tazón.

Coloque la mantequilla y $\frac{2}{3}$ tazas (135 gramos) de azúcar en un bol y bata hasta tener una crema uniforme. Añadir el huevo y la vainilla y mezclar. Añadir los ingredientes secos y mezclar hasta que este bien incorporado. No mezcle demasiado.

Coloque el azúcar restante en un recipiente poco profundo. Hacer bolitas del tamaño de una nuez con las manos limpias y rodar en el azúcar. Ponga en las hoja de hornear con alrededor de 2 pulgadas (5 centímetros) de distancia.

Hacer una pequeña hendidura en el medio de las galletas con su dedo pulgar. Llene cada agujero con mermelada. Hornear las galletas de 11 a 15 minutos hasta que los bordes estén ligeramente dorados.

Retire las galletas del horno y colocar la lámina sobre una rejilla para enfriar. Permitir que las galletas se enfríen en la hoja durante unos 10 minutos.

Retirar las galletas de la hoja con cuidado y colocarlas en una rejilla para terminar de enfriar. Servir y disfrutar.