

## Galletas de Miel con corazón de chocolate

• RACIÓN: 15 galletas



### Ingredientes:

- 250 gr de harina todo uso
- 1 cucharadita (5 gr) de levadura química (tipo Royal)
  - 1 huevo
- 100 gr de mantequilla o margarina blanda
  - 75 gr de miel
- 100 gr de azúcar morena

### Relleno:

- crema de cacao, Nocilla o Nutella

### Pasos

Batimos un poco la mantequilla o margarina (a temperatura ambiente) con la miel, el azúcar y el huevo, agregamos la harina y la levadura tamizadas y amasamos bien. La masa será algo pegajosa, pero no debemos agregar harina porque en la nevera se compactará. Dejamos reposar 1 hora en la nevera.

Estiramos la masa sobre la mesa de trabajo a 3 mm de espesor con un poco de harina para que no se pegue y cortamos dos formas (yo he utilizado un cortante de corazón) por cada galleta.

Forramos una fuente para horno con papel vegetal y colocamos las galletas separadas entre sí.

Ponemos un poquito de Nocilla o similar en el centro de cada galleta, colocamos otra galleta encima y cerramos los bordes haciendo un poco de presión con un tenedor. Horneamos en horno precalentado a 180° durante 12 minutos, retiramos y dejamos enfriar en una rejilla.

