

Galletas de Huella Digital

Makes: 75 servings

75 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Harina	2 lb 2 1/2 oz	1 cuarto gl y 3 1/2 tazas
Margarina		2 2/3 tazas
Azúcar	12 oz	1 1/2 tazas
Jugo de naranja congelado, descongelado, reconstituido		1/4 tza y 3 1/2 Cda
Huevo, fresco, entero		1 huevos
Relleno de fruta de la receta, jalea o conserva		1 cuarto gl 3/4 tza

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	106	
Total Fat	6.6 g	
Protein	1 g	
Carbohydrates	10 g	
Dietary Fiber	NA	
Saturated Fat	1.3 g	
Sodium	76 mg	

Directions

1. En un tazón de mezclar mezcle la harina, margarina y azúcar.
2. Humedézcala con el jugo de naranja y el huevo.
3. Incorpore 1 onza de bolita de masa en las bandejas engrasadas para hacer galletas.
4. Haga una huella profunda en el centro de cada bolita de galleta cruda con el extremo de una cuchara de madera sumergida en harina.
5. Hornéelas en un horno convencional a 350°F por 10 minutos; estas galletas sólo se establecerán, no se tornaran doradas.

6. Rellene el centro de cada galleta con el relleno de fruta, 1 cucharadita de jalea o conserva.
7. Regrese las bandejas de hoja en el horno y hornéelas por 5 minutos más para establecer el relleno.

Notes

Consejos para Servir:

Esta masa se puede congelar para usarla posteriormente.
Para llenar la receta, consulte el "Relleno de Ciruela Condimentada".