



INGREDIENTES:

- 120 gramos de azúcar glas
- 400 gramos de harina de repostería
- 240 gramos de mantequilla
- a temperatura ambiente
- 1 huevo
- mermelada de frambuesas, para rellenar.
- Azúcar glas, para espolvorear

PREPARACIÓN:

1. Precaliente el horno a 180 grados
2. Ponga todos los ingredientes de la masa en el vaso y **programe 20 segundos, velocidad 6.** Retire la masa del vaso, envuélvala en film transparente y déjela reposar 15 minutos en el frigorífico.
3. Estire la masa dejándola un poco gruesa y córtela con un cortapastas. Con la mitad de la masa corte pastas enteras y con la otra mitad pastas con el centro recortado. Colóquelas en una bandeja de horno forrada con papel de hornear o lámina de silicona, Hornee durante 10 ó 12 minutos.
4. Cuando las pastas estén frías, vierta una cucharadita de mermelada en el centro de las pastas enteras ya coloque encima la pasta recortada presionando ligeramente. Espolvoree con azúcar glas y sirva.