



Galletas de Limón

## Description

This Lemon Biscuits are very popular on the Caribbean coast of Colombia, in particular the Department of Cordoba. They used to cook them on wood stoves in the backyard of their homes.

## Galletas de Limón or Lemon Biscuits (English version below)

### Ingredientes

- 250 gramos de harina de trigo
- 75 gramos de mantequilla
- 100 gramos de azúcar
- 1 cucharadita de esencia de limón o de vainilla
- 1 huevo batido
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 2 cucharadas de miel
- La ralladura de dos limones

### Preparación

1. En una taza poner la harina, polvo de hornear, azúcar y la mantequilla en cubos y mezclar manualmente hasta formar migas de harina.
2. Luego agregar el huevo batido, miel, ralladura de limón, esencia de limón y amasar bien hasta obtener una masa consistente no pegajosa.
3. Colocarla en un plástico y dejarla en la nevera por lo menos por 30 minutos.
4. Pre-calentar el horno a 180° Celsius – 350° Fahrenheit de temperatura o gas marca 4.
5. Luego sobre en una superficie enharinada, extender la masa con un rodillo y dejarla de 8 milímetros de grosor más o menos.
6. Con un cortador de galletas cortar figuras del tamaño deseado.
7. Engrasada y enharinar una bandeja para hornear y colocar las figuras allí.
8. Poner la bandeja al horno por unos 5 o 8 minutos más o menos, o hasta que estén ligeramente doradas.
9. Sacar la bandeja a una superficie segura y retirar las galletas a una parilla o plato para que enfríen. Servir.

## Lemon Biscuits (English version)

### Ingredients

- 250 grams of plain flour
- 75 grams of butter
- 100 grams of sugar
- 1 teaspoon lemon extract or vanilla extract
- 1 egg
- 1 teaspoon baking powder
- The zest of two lemons

### Preparation

1. In a bowl put the flour, baking powder, sugar and butter in cubes – manually mix flour to form crumbs.
2. Then add the beaten egg, honey, lemon's zest, lemon extract and knead until the dough is stiff and not sticky.
3. Place in plastic and leave in refrigerator for at least 30 minutes.
4. Pre-heat oven to 180° Celsius – 350° Fahrenheit of temperature or gas mark 4.
5. Then on to a floured surface, roll the dough with a rolling pin and leave it 8 mm thick or so.
6. With a cookie cutter, cut shapes of desired size.
7. Grease and flour a baking sheet and place the figures there.
8. Place the tray in the oven and cook them for about 5 to 8 minutes or until lightly browned.
9. Remove the tray to a safe area and remove the biscuits onto a rack or plate to cool before serve.