



las buenas recetas de Marithé

Sauvaroffs SIN HUEVO

Termostato : 7
Preparación : 10 mn
Cocción : 5 mn

INGREDIENTES

- 250 g de harina de trigo,
- 200 g de mantequilla,
- 100 g de azúcar,
- un poco de leche,
- 1 pizca de sal,
- + cáscara de naranja rallada, natural.

INSTRUCCIONES

- Amasar juntos la mantequilla, el azúcar y la harina. Perfumar con la cáscara rallada de naranja, agregar la leche.
- Extender la masa muy delgada (2 mm), cortar en galletas.
- Cocer a horno caliente.
- Juntar las galletas enfriadas de a dos con una capa de mermelada casera (frambuesa o fresa).
- Espolvorear azúcar flor.

Nota: Esta masa que no contiene huevo, es muy delicada para su manipulación.

Recetas de
Marie-Thérèse ROTH



Service de
Médecine Interne,
Immunologie Clinique
et Allergologie
Hôpital Central
29, Av. de Lattre de Tassigny
54035 NANCY Cedex