

GALLETAS DE ALMENDRA

Ingredientes:

- 2/3 taza de azúcar
- ½ taza de almendra pelada
- 2 barras de mantequilla fundida (180 g)
- ½ cucharadita de vainilla
- 1 ¾ taza de harina de trigo
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- Almendra pelada para decorar
- 1 huevo ligeramente batido

Procedimiento:

Horno precalentado a 180°C

1. Licua el azúcar con las almendras. Reserva.
2. Bate la mantequilla con las almendras y agrega poco a poco la harina previamente mezclada con el polvo para hornear, mezcla hasta integrar por completo los ingredientes.
3. Forma bolitas del tamaño de un limón, colócalas en una charola previamente forrada con papel encerado y coloca una almendra en medio de cada una y presiona ligeramente barniza las galletas con el huevo y hornea por 20 minutos o hasta que estén ligeramente doradas.
4. Retira del horno, deja enfriar ligeramente y ofrece.

Tiempo de preparación:	40 minutos
Tiempo de Horneado:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4-6