



GALLETAS DE NAVIDAD ABUELITA

Ingredientes:

- 1 taza de Chocolate ABUELITA granulado
- 80 ml de crema para batir
- 1 taza de almendras peladas y picadas
- 3 claras de huevo
- ½ cucharada de esencia de vainilla
- ¼ cucharadita de esencia de almendra
- 1 ½ tazas de harina
- Azúcar glas para espolvorear

Procedimiento:

Horno precalentado a 180°C.

1. Mezcla el chocolate con la crema y funde a baño María. Retira del fuego y añade las almendras, las claras de huevo y los dos sabores de esencias hasta integrar por completo. Por último integra la harina y mezcla perfectamente. Refrigera por 30 minutos o hasta que este ligeramente firme.
2. Forma bolitas con tus manos y colócalas en una charola para hornear cubierta con papel encerado. Espolvoréalas con el azúcar glas.
3. Hornear durante 12 minutos o hasta que estén firmes. Retira del horno, deja enfriar y ofrece.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	12 minutos
Grado de dificultad:	Medio
Porciones:	6