

## Cookies sin gluten



### Ingredientes

**Almendras molidas:** 500 grs

**Azúcar impalpable:** 400 grs

**Chips de Chocolate:** 100 grs

**Limón para su jugo:** 1 Unidad

**Azúcar vainillada:** 50 grs

**Cardamomo en polvo:** c/n

**Claras:** 6 Unidades

### Preparación de la Receta

- Batimos las claras a nieve, con un chorrillo de *jugo de limón* e incorporando el azúcar (el vainilla también) de a poco.
- Cuando el merengue esté firme, agregamos el *cardamomo* y las almendras molidas.
- Añadimos los chips de *chocolate* y amasamos.
- Estiramos encima de la mesada, espolvoreada con las almendras molidas.
- Dejamos de 1 centímetro de espesor y cortamos las formas que queramos.
- Cocinamos en horno precalentado a 180 °C durante 10-15 minutos.
- Si queremos, glaseamos o espolvoreamos con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cookies-sin-gluten>