Cookies sin gluten

Ingredientes

Almendras molidas: 500 grs
Azucar 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 chorrito 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 ºC durante 10-15 minutos.
- Si queremos, glaseamos o espolvoreamos con azúcar impalpable.

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