

# Dulce de Almendras

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Azúcar impalpable:** Cantidad necesaria

**Manteca pomada:** 150 g

**Sal:**

**Azúcar impalpable:** 1/2 Taza

**Harina 000:** 2 Tazas

**Harina de almendras:** 1 Taza

**Esencia De Vainilla:** 1 cdita.

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

en un bol colocamos la manteca pomada y  $\frac{1}{2}$

- Taza de azúcar impalpable.
- Trabajamos con espátula y unimos hasta cremar.
- Incorporamos una pizca de sal, 1 cucharadita de esencia de vainilla y seguimos mezclando.
- Añadimos de a poco 1 taza de *harina* de almendras y 2 tazas de *harina* 000.
- Trabajamos la masa con las manos, hacemos bolitas del tamaño de una nuez chica y llevamos a una placa enmantecada y con papel vegetal.
- Cocinamos en horno medio hasta que estén levemente doradas.
- Cuando retiramos las galletas del horno y aún tibias las pasamos por azúcar impalpable.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/dulce-de-almendras>