

## Fortune cookies



### Ingredientes

**Esencia De Vainilla:** Cantidad necesaria

**Azucar:** 55 grs.

**Manteca derretida:** 30 g

**Harina 0000:** 50 g

**Agua:** Cantidad necesaria

**Clara de huevo:** 1 Unidad

**Esencia de almendras:** Cantidad necesaria

### Preparación de la Receta

- Para comenzar, en un bol, mezclamos la clara de *huevo* y el azúcar.
- Batimos hasta merengar y añadimos la *manteca* derretida, un chorrito de esencia de vainilla, un chorrito de esencia de almendras, un chorrito de agua y la *harina* 0000.
- Una vez integrada la masa, realizamos círculos bien finos con una cuchara sobre una *plancha* de siliconas.
- Llevamos a un horno a 200°C hasta que comiencen a dorarse (aproximadamente 4 minutos).
- Cuando estén cocidas y doradas, las trabajamos en calientes dándolas vuelta, incorporando el mensaje y cerrando en forma de galleta de la fortuna.
- Vamos haciendo de a 2 ya que debemos trabajar en caliente y si se enfrían no se pueden modelar.

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