Galletas de Almendras



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Huevo: 1 Unidad
Chocolate fundido: c/n
Harina: 280 grs
Mantequilla: 250 grs
Azucar: 125 grs
Esencia De Vainilla: 1 cdita
Harina de almendras: 60 grs

Preparación de la Receta

- En un bol mezclar 250 gramos de *mantequilla* pomada, 125 gramos de azúcar y cremar.
- Añadir 1 *huevo*, 1 cucharadita de esencia de vainilla y trabajar con espátula de goma hasta integrar.
- Agregar 280 gramos de *harina*, 60 gramos de *harina* de almendras y una vez incorporados los ingredientes colocar la preparación en una manga con pico rizado y sobre una placa con papel *manteca* darle la forma deseada.
- Cocinar en horno a 180 °C por 10 minutos aproximadamente.
- Dejar enfriar sobre una reja y decorar con *chocolate* fundido y granos de azúcar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/galleta-de-almendras