Galletas de Canela y Leche Merengada

Ingredientes

Almendras fileteadas: 1 Puñado
Canela En Polvo: c/n
Harina: 250 grs
Levadura: 1 Pizca
Sal: 1 Pizca
Azúcar moreno: 150 grs
Caramelos de dulce de leche: 6 Unidades
Huevo: 1 unidad
Mantequilla: 200 grs
Vainilla: 1 Vaina

Leche merengada

Azucar: 150 grs
Claras: 2 Unidades
Limón para su ralladura: 1 unidad
Canela: 1 Rama
Leche: 1 Litro
Vainilla: 1 Vaina

Preparación de la Receta

Galletas

- Mezclar la *mantequilla* fría con la sal, la vainilla y el azúcar.
- Agregar el *huevo*.
- Agregar la *harina*, unas cucharadas de canela y el polvo de hornear.
- Picar los caramelos y agregar junto con las almendras.
- Hacer una masa, estirar hasta formar un rollo, enfilmar y llevar al frío durante 10 minutos.
- Precalentar el horno en ese tiempo.
- Cortar galletas de un centímetro y hornear a 180ºC durante 10-15 minutos.

Leche Merengada

- *Hervir* la leche con todo menos las claras.
- Filtrar y enfriar.
- Batir las claras con los 20 gramos de azúcar y poners en vasos.

- Agregar la leche y espolvorear con canela.
- Decorar con ramitas de canela y *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/galletas-de-canela-y-leche-merengada