

Mandelmusslor - Galletas de Almendra

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Huevo: 1 Unidad

Azúcar: 150 grs

Extracto de almendra: 5 Gotas

Harina de trigo: 400 grs

Nata montada: c/n

Almendras peladas: 125 grs

Azúcar de vainilla: 2 cditas.

Frambuesas frescas o mermelada: 200 grs

Mantequilla: 200 grs

Preparación de la Receta

- Poner las almendras y azúcar en la batidora
- Triturar hasta obtener una *harina*.
- Echar poco a poco la *mantequilla*, la *harina* y el *huevo* hasta que la masa se hace una bola.
- Apretar la masa en lo moldes y dejar 15 minutos en la nevera.
- Luego al horno 200 °C 8-10 minutos.
- Dejar los moldes enfriar y sacar las galletas con cuidado o pequeños golpes.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mandelmusslor-galletas-de-almendra>