

Galletas de almendra

Publicada por:

[imprimir](#)



- 15 '
- 15 '
- 4

Comentario nutricional

Para elaborar estas galletas en un horno convencional se debe programar «Aire caliente» a 160 °C y retirarlas cuando estén doradas. Para conservar las galletas en perfectas condiciones es imprescindible dejar que se enfríen completamente antes de meterlas en un recipiente.

Modo express

1. Mezclar el azúcar con la mantequilla a temperatura ambiente. Añadir el huevo y la pulpa de almendra y mezclarlo bien.
 2. A continuación mezclar la harina con la levadura, incorporarla a la mezcla anterior y amasar hasta que se forme una masa homogénea y plástica. Añadir más harina si es necesario.
 3. Con la pasta, hacer bolas del tamaño de una nuez y aplastarlas ligeramente para dar forma a las galletas.
 4. Poner un trozo de papel de horno en la cubeta de la Chef Plus Induction Pro y colocar 4 galletas encima; seguidamente cubrir con otro trozo de papel y colocar otras 4 galletas encima.
 5. Cerrar la tapa y programar el menú «Horno» durante 15 minutos a 173 °C.
 6. Cuando acabe, cambiar las galletas de arriba a la parte de abajo y viceversa, programar otra vez el menú «Horno» durante 15 minutos a 173 °C.
- Aquí tienes el vídeo de la receta: