

# 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: