



GALLETAS DE ALMEDRAS Y CHOCOLATE

Instrucciones:

- Mezcla la mantequilla con el azúcar hasta que ambos ingredientes estén integrados. Añade el huevo y la vainilla. Luego incorpora la almendra triturada y vuelve a mezclar.
- Tamiza la harina y añádela a la masa. Incorpora también la sal.
- Mezcla bien todos los ingredientes hasta que obtengas una masa homogénea que no se pegue a las manos y déjala enfriar en heladera durante media hora mas o menos.
- Estira la masa con un rodillo. Una vez laminada, vuelve a enfriar la masa en la nevera otros 30 minutos mínimo.
- Corta las galletas con los cortantes.
- Dispón las galletas separadas sobre una bandeja de horno, hornearlas a 180° durante 12 minutos aproximadamente.
- Decóralas como mas te gusten y a disfrutar!!



Ingredientes:

- 1 chocolate negro para taza
- 1 cucharadita de vainilla
- 60gr de almendra trituradas
- 90gr de azúcar
- 260g de harina de trigo
- 150g mantequilla
- 1 huevo
- 1 pizca de sal