Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Galletas de almendra

15min · 8 raciones · 352 kcal

Ingredientes

- **200gr** de harina de avena
- **100gr** de almendras molidas
- **2** huevos (uno para la masa y otro para pincelar las galletas)
- **40gr** de aove
- **130gr** de dátiles sin hueso
- Chocolate negro opcional

POR RACIÓN

Proteínas	9,8 g
Grasas	20 g
Hidratos	37 g
Fibra	6,9 g

Elaboración

1. Ponemos el horno a precalentar a 180 grados.
2. En un bol ponemos los dátiles, cubrimos de agua y llevamos 2 min. al microondas.
3. Retiramos el agua, trituramos los dátiles junto con el aove, la sal y 1 huevo.
4. A continuación añadimos la mitad de la harina, batimos de nuevo.
5. Agregamos el resto de harina, la almendra, batimos de nuevo hasta que esté todo bien integrado.
6. Ponemos la masa sobre papel de horno y cubrimos con otro por encima, estiramos con un rodillo y dejamos un grosor de medio cm, con nuestros corta pasta favoritos vamos dando forma a las galletas, pincelamos con el huevo batido.
7. Horneamos las galletas colocadas en papel de horno durante 10-15 min.
8. Una vez esté frías podemos bañarlas en chocolate al baño maria.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya