la cocina de los golosos



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Galletas de almendra y chocolate

20min · 12 raciones · 230 kcal

Ingredientes

- **1** huevo
- **125 gr** de mantequilla
- **125 gr** de azúcar
- **125 gr** de almendra molida
- **150 gr** de harina de trigo todo uso
- **5 gr** de polvos de hornear (tipo royal)
- **10 gr** de cacao en polvo
- Esencia de vainilla

POR RACIÓN

Proteínas	**4,3 g**
Grasas	**14 g**
Hidratos	**23 g**
Fibra	**1,9 g**

Elaboración

1. Mezclar y batir la mantequilla con el azúcar; la mantequilla debe estar blandita, para ello se saca de la nevera una hora antes
2. Cuando el azúcar y la mantequilla estén bien integrados, añadir el huevo y seguir mezclando
3. Añadir la esencia de vainilla y, cuando esté bien integrada, añadir la harina y los polvos de hornear; tamizar primero y mezclar con las manos
4. Cuando la harina esté completamente integrada, añadir la almendra molida
5. Formar una bola y dividir en 2 masas; reservar una y añadir el cacao a la otra
6. Cuando las masas estén listas, envolverlas en film y reservarlas en la nevera 1 hora
7. Tras la hora en la nevera, dar forma a las galletas
8. Hornear con el horno precalentado a 180° con calor arriba y abajo durante unos 15 o 20 minutos, hasta que estén listas
9. Dejar enfriar sobre una rejilla

RECOMENDACIONES

Los tiempos de horneado son aproximados, pueden variar en función de cada horno; cuando las veáis doraditas por los lados estarán listas

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos