Teresa



PA I PASTISSERIA · VEGETARIÀ

Galetes d'ametlla amb poc sucre

20min · 12 racions · 227 kcal

Ingredients

- **300 gr** de farina d'ametlla
- **50 gr** de sucre (blanc o morè)
- Sucre llustre
- Un sobre de vainilla
- Canyella en pols
- **2** ous
- **8** llevat per a dolços
- Ametlles crues pelades per decorar

PER RACIÓ

Proteïnes	7,3 g
Greixos	16 g
Hidrats	16 g
Fibra	2,9 g

Elaboració

1. Barrejar la farina d'ametlla amb el sucre
2. Afegir el llevat passat pel colador, el sobre de vainilla i la canyella i remenar
3. Incorporar els 2 ous sencers
4. Treballar-ho bé primer amb una cullera i després amb les mans
5. Fer boletes de la mateixa mida
6. Arrebossar les boletes amb el sucre llustre
7. Posar-les en una safata de forn
8. Aixafar-les una mica i posar una ametlla a sobre de cada galeta
9. Preescalfar el forn, dalt i baix, estàtic a 175 °
10. Cocció a la part central del forn durant 20 minuts
11. Deixar refredar i desar en una llauna

RECOMANACIONS

Es poden aromatitzar amb escorça de taronja o de llimona.

Fet amb CookNest