

Cookies suaves de almendra



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 8min

Tiempo total: 23min , Número de porciones: **32**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/cookies-suaves-de-almendra>

Preparación

Precaliente el horno a 190°C. Cubra una bandeja para hornear con papel pergamino. Ponga a un lado. En un tazón mediano, mezcle la harina, el polvo de hornear y la sal. Ponga a un lado. En una batidora, batir la manteca y el azúcar hasta que estén suave y esponjosos. Agregue el huevo y el extracto de almendras, mezclar hasta que se mezclen. Agregue la harina, 1/2 taza a la vez, mezclando hasta que se incorpore completamente. Formar galletitas redondas con la preparación y colocarlas en la bandeja para hornear preparada. Hornear durante 8 minutos. Las cookies no se ven dorados o cocidos, pero que son! Retire del horno y deje que descansen durante 5 minutos. A continuación, traslade a una rejilla para enfriar completamente. Para el glaseado, en un tazón pequeño, mezcle el azúcar en polvo, la leche y el extracto de almendra hasta que quede suave. Bañar las cookies con la preparación.

Ingredientes

- 2 taza/s Harina
- 1/2 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 1 taza/s Manteca a temp. ambiente
- 3/4 taza/s Azúcar
- 1 Huevo
- 2 cucharadita/s Esencia de almendras
- Para el glaseado: 1 taza/s Azúcar impalpable
- 1 cucharada/s Leche
- 2 cucharadita/s Esencia de almendras

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Una cocinera experta, Visitas, Pan y otros panificados para la casa

