

Galletas de almendras



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 15min
Tiempo total: 30min , Número de porciones: 24

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/galletas-de-almendras>

Preparación

Precaliente el horno a 175° C. Mezcle la manteca o margarina y el azúcar hasta que esté suave y esponjosa. Agregue el extracto de almendra y el huevo. Batir bien. Agregue la harina, el cereal de arroz y las almendras. Forme bolas de una pulgada de diámetro y coloque en bandejas para hornear sin engrasar. Presione con un tenedor henarinado para aplanar ligeramente. Hornear durante 12 a 15 minutos hasta que estén ligeramente doradas.



Ingredientes

- 1/2 taza de Manteca
- 1/2 taza de Azúcar negra
- 1 cucharadita/s de Extracto de almendras
- 1 Huevo
- 1/2 taza/s de Harina de arroz
- 2 tazas de cereal de Arroz
- 2 cucharadas de Almendras picadas

Categorías

Libre de Gluten