

# Galletas italianas de almendras



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 0min , Tiempo de cocción: 0min  
Tiempo total: 0min , Número de porciones: **6**

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

**Autor:** Maria

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

## Preparación

Precaliente el horno a 175 ° C. Engrase las bandejas para hornear. En un tazón grande, use las manos para mezclar la pasta de almendras, harina, claras de huevo, el azúcar blanco y el azúcar impalpable hasta que esté bien mezclado. La mezcla será muy pegajosa. Coloque las almendras en un tazón pequeño. Saque cucharaditas redondeadas de la masa y colóquelos en las almendras. Rodar hasta que estén completamente cubiertos. Coloquelas en las bandejas para hornear con dos centímetros de distancia entre una y otra. Hornear durante 15 a 20 minutos en el horno precalentado, hasta que estén doradas. Dejar enfriar en las bandejas durante unos minutos antes de retirar a una rejilla para enfriar completamente.



## Ingredientes

- 200 grs. de pasta de Almendras
- 1 taza de Harina 000
- 8 claras de Huevo
- 2 tazas de Azúcar
- 2 tazas de Azúcar impalpable
- 2 tazas de Almendras en rodajas

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Pascuas, Día Especial, Italiana, Económico, Cereales, pastas y arroz, Pan y otros panificados para la casa