



Galletas de Almendras

Las almendras son uno de los alimentos mas bondadosos para nuestro organismo, un regalo de la naturaleza!!! Son ricas en proteínas y acidos grasos esenciales, ideales para cuidar nuestro sistema cardiovascular. Contiene carbohidratos de lenta absorción, ayudando a mantener los niveles de azúcar estable.

Ingredientes

- 1 Pz Clara de huevo
- 1 Tz Almendra
- 1 c Esencia de vainilla
- 50 gr Azúcar
- Pizca Sal
- 2 C Maicena

- * Cantidad al gusto
- + Cantidad necesaria

Pasos de Elaboración

- 1 - Precalentar el horno a 180°C.
- 2 - En un procesador o licuadora moler lo mas fino las almendras. Reserva.
- 3 - En la batidora levantar la clara de huevo hasta punto de turrón. Agregar el azúcar, vainilla y sal, mezcla hasta integrar.
- 4 - Ahora dejamos la batidora por un lado y agregamos las almendras en polvo y la maicena o fécula de maiz, mezclar con una cuchara hasta que se integre completamente.



- 5 - Con una cuchara pequeña poner una a una en una placa para horner engrasada o con papel encerado, procura dejar espacio de 3 cm entre ellas pq con el calor se va a expandir.
- 6 - Hornear a 180°C por 15 minutos aproximadamente o hasta que se vea doradita las orillas.