

Qué fácil es cocinar con

  
COOKING CHEF



# Galletas de almendra

30 galletas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



## Ingredientes

- 125 gr. de mantequilla
- 125 gr. de azúcar glasé
- 125 gr. de harina
- 1 huevo
- 1 cucharada de leche
- 70 gr. de almendra en grano
- 1 cucharadita esencia de vainilla/canela

## Preparación

1. En el recipiente del Cooking Chef introduce la mantequilla pomada junto con el azúcar glasé y la vainilla o canela.
2. Coloca las varillas y programa 2 minutos, sin temperatura a velocidad máxima.
3. Añade el huevo y la cucharada de leche. Programa 1 minuto, sin temperatura a velocidad 5.
4. Agrega la harina tamizada, coloca la batidora en forma de K y programa 3 minutos, sin temperatura a velocidad 1.
5. Añade la masa en una manga pastelera y sobre una bandeja de horno y papel vegetal, forma montañitas dejando espacio entre ellas.
6. Coloca por encima almendras en grano o molida.
7. Hornea a 180° durante 12 minutos.
8. Deja enfriar para que estabilicen.