

Galletas de nata y almendra

Ingredientes:

- 400 gr. de harina
- 150 gr. almendras molidas
- 200 gr. azúcar
- 150 gr. margarina
- 1 huevo
- 1 brik de nata pequeño (1 vasito)
- 1 sobre de levadura



Preparación:

Mezclar en un bol la harina con la levadura, las almendras y el azúcar. Incorporar el huevo y la margarina en trocitos, mezclándolo todo bien con una paleta.

Añadir la nata poco a poco y terminar trabajando la masa con las manos hasta que sea homogénea.



Extenderla con un rodillo, dejándola de un grosor de menos de un centímetro.

Cortar las galletas con un molde de la forma que queramos, y poner en la bandeja del horno que

ya tendremos forrada con papel de hornear o lámina de silicona. Ponemos una almendra encima de cada una de ellas y pincelamos con huevo batido, o con miel rebajada en agua.

Meter al horno precalentado a 180º y hornear de 13 a 15 minutos.

Nota: Galletitas sencillas y ricas, estupendas para degustar con un café o té. Y excelente regalo, solo tenemos que meterlas en una bonita caja y serán un dulce y personal regalo.

Espero que os gusten.



REFERENCIA CURRICULAR

Toñi Morera Sánchez. Aunque cocinar nada tiene que ver con su formación ni con su profesión, es una afición muy importante para ella. La cocina le conecta a la tierra, a lo básico, a lo fundamental, a la vez que le da alas para crear, innovar, experimentar o sencillamente reproducir. Disfruta aprendiendo continuamente, como disfruta jugando/enseñando. Y esto es lo que nos ofrece: comida saludable para hacer, aprender, jugar, degustar y agasajar.

Secciones: [Cocinar](#), [Con placer](#)