

GALLETAS DE ALMENDRA

Ingredientes

- 400 gramos de almendras molidas
- 1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®
- 1 Cucharada de ralladura de limón
- 1 yema de huevo
- ½ Taza de frutos secos enteros para decorar

Preparación

- 1.- En un bowl agrega la leche condensada NESTLÉ® y mezclala con las almendras molidas y la ralladura de limón formando una pasta.
- 2.- Forma bolitas con la ayuda de tus manos pasadas levemente por azúcar flor, de unos 3 cm de grosor y dispónelos sobre una lata enmantecuada separados unos de otros. aparte bate la yema de huevo y pinta cada bolita decorando con una nuez o almendra.
- 3.- Llévalos a horno precalentado a 180°C durante 10 minutos y hornea a la misma temperatura durante 15 minutos aproximadamente, o bien hasta dorar. Una vez listos, sirvelos en una plato extendido y disfrútalos en familia una vez fríos.



Dificultad:
Baja



Porciones:
18



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	218 Kcal
Proteínas:	6.6 g
Grasa Total:	12.8 g
Colesterol:	12 mg
H. de Carbono:	19.4 g
Fibra Dietética:	1 g
Sodio:	29 mg