

Galletas de almendra y nuez

Tiempo de preparación: 15 min. · Nivel de dificultad: fácil ·

Ingredientes

180 g Harina
50 g Almendras molidas
50 g Almendras picadas
50 g Nueces (sin cáscara)
1 Huevo
75 g Azúcar
8 cda Aceite de oliva virgen extra
2 cdta Levadura
1 cdta Flor de sal
1 pizca Canela

Preparación

Mezclar la harina con la levadura en polvo, el azúcar, las especias y las almendras.

Triturar las nueces en un mortero y mezclarlas con la harina de almendras.

Verter el huevo y el aceite, mezclar con una espátula de madera y finalmente trabajar con las manos hasta conseguir una masa homogénea. Envolver en film transparente y enfriar durante 30 minutos.

Precalentar el horno a 180°C.

Extender la masa sobre una superficie enharinada hasta obtener un grosor de unos 0,5 cm y cortarla en cuadrados pequeños (3x3 cm).

Levantarlas de la superficie con un cuchillo y colocarlas en una bandeja de horno forrada con papel de hornear, separándolas ligeramente.

Espolvorear con almendras laminadas o picadas.

Hornear durante 12-15 minutos hasta que los bordes empiecen a colorearse.

