



TEJAS DE ALMENDRA 30 Piezas

Ingredientes:

- 2 claras de huevo
- 1 lata de leche condensada
- ½ cucharadita de esencia de vainilla
- 1 barra de mantequilla, derretida y fría
- ½ taza de harina de trigo
- ½ taza de almendras fileteadas

Método de Preparación

1. Horno precalentado a 210° C.
2. Bate las claras con la leche condensada y la vainilla hasta incorporar todo perfectamente, agrega la mantequilla y la harina previamente cernida, sigue batiendo hasta obtener una mezcla homogénea. Refrigera por 30 minutos.
3. En una charola previamente engrasada y enharinada o cubierta con papel encerado, coloca 2 cucharadas de la mezcla formando círculos de 10 cm y espolvorea cada una con almendras.
4. Hornea de 10 a 15 minutos o hasta que doren ligeramente.
5. Retira del horno y mientras las galletas están aun calientes levántalas cuidadosamente con una espátula evitando que se rompan y colócalas sobre un rodillo. Deja enfriar por completo. Ofrece.

Tiempo de Preparación: 25 min.
Tiempo de Horneado: 10 a 15 min.
Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****