

Receta Galletas de Almendras



Tiempo de
preparación

45 min.

Porciones

12

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

Una taza de almendras fileteadas

Una taza de coco rallado

½ taza + 3 cdas. de cacao en polvo

3 tazas de azúcar glass

½ cdta. de sal

4 Claras de Huevo San Juan (134 ml)

1 cda. de extracto de vainilla

$\frac{3}{4}$ de taza de mini chispas de chocolate

Sal para espolvorear (opcional)

Preparación

1. Precalienta el horno a 180 °C. Extiende las almendras y el coco rallado de manera uniforme en una bandeja para hornear grande y ponlas a tostar durante 7-8 minutos aproximadamente; voltéalas para que ambas caras estén doradas. Retíralas del horno cuando tomen un color marrón dorado y déjalas enfriar.
2. Reduce la temperatura del horno a 160 °C.
3. En un tazón grande mezcla el cacao en polvo, el azúcar glass y la sal. Agrega las Claras de Huevo San Juan y el extracto de vainilla, continúa mezclando hasta que se humedezca. Recuerda no batir demasiado o las claras se endurecerán.
4. Agrega las chispas de chocolate, el coco y las almendras frías.
5. Cubre dos bandejas grandes para hornear con papel encerado y usa una cuchara para colocar la masa de las galletas.
6. Hornea por 14 a 16 minutos, hasta que las tapas de las galletas estén brillantes y ligeramente agrietadas.
7. Sácalas del horno y déjalas enfriar durante unos minutos en la bandeja, luego desliza el papel encerado fuera de las bandejas y deja que se enfríen completamente antes de quitar las galletas. Puedes espolvorear con sal, si lo deseas. Las galletas se pueden almacenar en un recipiente hermético durante 3 días.