



Botones de almendra

Descripción



Una de las recetas más fáciles de galletas del blog. Sin complicaciones, sin reposo y con unos ingredientes de lo más sencillo. Resultan unas galletas crujientes y muy sabrosas.

Siempre quedaremos bien regalando unas galletas caseras.

Ingredientes: (Según tamaño unas 50 unidades).

- 125 gr de mantequilla.
- 125 gr de azúcar glas.

- 125 gr de harina.
- Almendras crocantes para espolvorear. La cantidad necesaria.
- 1 huevo.
- 1 cucharada sopera de leche.

Preparaci3n:

Forramos una bandeja de horno con papel de hornear, reservamos.

Derretimos un poco la mantequilla (a punto de pomada), en un bol.



Incorporamos el az3car, la leche y el huevo. Mezclamos bien con una varilla manual, que queden perfectamente integrados, con un aspecto de crema.



default watermark

Agregamos la harina, **suavemente con movimientos envolventes**, hasta que quede una masa homogénea.



Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

Ahora con una cucharilla o con ayuda de una manga pastelera de boquilla redonda lisa, colocamos nuestros «botones» sobre la bandeja forrada, dejando separación entre ellos porque se extienden un poco.



default watermark

Espolvoreamos con la almendra crocante y horneamos a 180°C, calor arriba y abajo durante 8-10 minutos, o hasta que tengan un color tostado, pero no muy oscuro.



Sacamos del horno, dejamos enfriar sobre una rejilla.

¡Madre mía qué aspecto!



Consejo: Se conservan de maravilla en una lata con tapa, en lugar seco y fresco.

Síguenos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

O danos tus sugerencias, opiniones? en el correo:

hola@masqpostres.es

Y ahora si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, te puedes suscribir pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Galletas
2. Postres

Fecha de creación

julio 6, 2018

Autor
admin

default watermark