

GALLETAS DE NUEZ Y CANELA

Ingredientes:

- 2 Claras de Huevo
- ½ taza de azúcar
- pizca de sal
- ½ taza de galletas molidas (Hawaianas, Marías, Barra de Coco)
- 1 cucharita de canela molida
- 1 taza de nuez molida
- Pasas para decorar

Preparación:

1. Las claras se baten en la batidora y cuando estén espumosas se les agrega el azúcar y la sal. Se sigue batiendo hasta que las claras estén bien firmes. Se retira el tazón de la batidora y con una espátula o cuchara grande se envuelve la galleta, la canela y la nuez hasta que quede una mezcla bien integrada.
2. Con 2 cucharas se hacen chopitos en una charola de hornear cubierta con un tapete de silicón o engrasada y enharinada. Se decora cada galleta con una pasa.
3. Se hornean a 325°F o 165°C durante 15 minutos o hasta que tomen un color dorado claro. A la mitad de tiempo se puede voltear la charola para que se cuezan parejo las galletas. Se sacan del horno y se dejan enfriar antes de retirarlas de la charola.
4. Se mantienen tapadas para que no se humedezcan.
5. Rinde 30 galletas de 3 cms.