

GALLETAS DE ALMENDRA Y CANELA

Ingredientes:

- 2 claras de huevo (¼ taza)
- ¼ de cucharita de sal
- 1 taza de azúcar glas
- 2 tazas de almendras molidas (200 gms)
- 2 Cucharadas de canela molida

Preparación:

1. Las claras se baten en la batidora junto con la sal hasta esponjar, se agrega el azúcar poco a poco y se continúa batiendo hasta lograr picos firmes. En este momento se separan 2 a 3 Cucharadas de merengue para usarlo de betún en las galletas.
2. El resto del merengue se retira de la batidora y se le envuelve con una espátula la almendra y la canela hasta combinar todos los ingredientes. Se junta la masa en una bola y se refrigera por una hora para manejarla mejor.
3. Se hacen bolitas que se colocan en una charola de horno engrasada, se aplanan con la mano y se untan con un cuchillo de una capita del merengue reservado.
4. Se hornean por 15 minutos aproximadamente a 350°F o 180°C.
5. RINDE 40 galletas.