

GALLETAS DE ALMENDRA, NARANJA Y COCO

Ingredientes:

- 1/2 taza de mantequilla (110 gms) (1 ¼ barra)
- 1 taza de azúcar
- La ralladura de 2 naranjas
- 1 huevo
- 1 taza de harina
- 1 taza de avena molida
- 1/4 c de sal
- 1 c de polvo de hornear
- ½ c de bicarbonato
- 2 tazas de coco rallado
- ½ tazas de almendra fileteada

Preparación:

1. La mantequilla se bate hasta suavizar, se agrega el azúcar, la ralladura y se mezcla hasta incorporar bien los ingredientes. Se añade el huevo y se mezcla. Se añaden las harinas, sal, polvo de hornear, bicarbonato y se revuelve sólo hasta integrar. Se añade el coco rallado y se revuelve.
2. Se forman bolitas del tamaño deseado aproximadamente de 3 cms. Se revuelcan el las almendras para que se cubran toda la superficie.
3. Se acomodan en una charola de hornear engrasada o con tapete de silicón. Se hornea a una temperatura de 180°C o 350°F durante 15 a 18 minutos o hasta que se vean de un color dorado claro. Se sacan del horno, se dejan enfriar 5 minutos y se retiran las galletas de la charola con una pala. Se dejan enfriar por completo en una rejilla.