

## GALLETAS DE ALMENDRA SUAVECITAS



Innumerables veces escucho a mis clientes comentar que les encanta por la noche sentarse con un vaso de leche a disfrutarse una galleta. Esta deliciosa receta resulta en galletas suavecitas que, combinada con un gran vaso de leche de almendras puede ser una excelente merienda en la noche. Accede la receta original en inglés en <https://www.texanerin.com/soft-and-chewy-raspberry-thumbprint-cookies/#footnote-1>

 25 minutos 40 minutos 30 porciones

## INGREDIENTES

- 2 tazas de harina de Almendras Bob's Red Mill (200 g)
- 3 cucharadas (tbsp) aceite de canola (42 g)
- ½ taza de azúcar (100 g)
- 1/4 taza puré de manzana, preferiblemente sin endulzar (61 g)
- 1 cucharadita de baking powder (5 g)
- 1 huevo grande (50 g)
- 1 pizca de sal (0 g)
- 1 cucharadita (tsp) de extracto de vainilla o almendra (4 g)

## MÉTODO DE PREPARACIÓN

- 1º Mezclar los ingredientes secos. En un envase mediano, mezcle la harina de almendra, el azúcar, el polvo de hornear y la sal.
- 2º Mezclar los ingredientes húmedos. En otro envase mediano, mezcle el aceite, el huevo, el puré de manzanas y el extracto de almendra [o vainilla]
- 3º Agregue la mezcla de harina a la mezcla húmeda y revuelva hasta que se mezclen.
- 4º La masa se sentirá bien húmeda. Déjela reposar durante 10 minutos en la nevera.
- 5º Precaliente el horno a 350 ° F (175 ° C) y cubra una bandeja para hornear galletas con un trozo de papel pergamino.
- 6º Haz bolitas de una cucharada de masa y colócalas en la bandeja (sobre el papel de cera) separadas por 2". La masa se sentirá bien pegajosa, humedece tus manos para poder manejarla mejor.
- 7º Use un tenedor para aplastar la masa y hacerle el diseño, sin traspasar la masa. Es posible que necesite volver a darle forma a los bordes un poco para que se vean más bonitos.
- 8º Hornee por 8 a 15 minutos o hasta que las galletas apenas hayan empezado a dorarse en la parte inferior.
- 9º Las galletas estarán bien suaves cuando las saque del horno, déjelas reposar para que se enfríen, durante 5 minutos sobre la bandeja para hornear y luego se retiran a una rejilla para enfriar completamente.
- 10º Guárdelas en la nevera en un envase hermético por hasta 3 días. 1 Galleta hace una excelente merienda, haciendo de esta receta una excelente para compartir.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN (15 g)	% DDR
ENERGÍA	454 kcal	70 kcal	3 %
GRASA	30 g	5 g	7 %
GRASAS SATURADAS	1 g	0 g	1 %
COLESTEROL	40 mg	6 mg	2 %
SODIO	155 mg	24 mg	1 %
H. CARBONO	33 g	5 g	2 %
AZÚCARES	26 g	4 g	—
FIBRA ALIMENTARIA	3 g	1 g	2 %
PROTEÍNA	11 g	2 g	—