

ALMOND ITALIAN COOKIES

Tiempo de preparación 10 minutos

Tiempo cocción 10 minutos

Tiempo en el refrigerador 1 hora

Salen 20 galletas



Ingredientes

- 1 taza de harina para todo uso
- ½ taza + 1 cucharada de harina de almendras
- ¼ taza de azúcar granulada
- 1 yema de huevo
- ⅓ taza + 1 ½ cucharada de mantequilla amarilla, (ablandada)
- ½ cucharadita de vainilla
- ½ cucharadita de esencia de almendra

Instrucciones:

1. En un recipiente grande mezcla las harina de trigo, harina de almendra y el azúcar.
2. Hacer un hoyo en el centro y agrega la yema de huevo, la mantequilla y la vainilla, mezcla con un tenedor hasta que esté casi combinado.
3. En una superficie plana ligeramente enharinada, amasar hasta formar una bola compacta, envolver en plástico y refrigerar durante una hora.
4. Precalienta el horno a 350 F (180 C) y forrar una bandeja para hornear con papel de hornear.
5. Retira la masa del refrigerador y en una superficie ligeramente enharinada, estirar la masa, utiliza tu cortador de galletas favorito.
6. Coloca las galletas en la bandeja para hornear preparada y hornea por aproximadamente 8 a 10 minutos, no dejes que las galletas se doren. Déjalas enfriar en una bandeja para hornear, luego espolvoree con azúcar en polvo. ¡Disfrutar!