

## FLORENTINE ALMOND COOKIES

Tiempo de preparación 5 minutos

Tiempo en el horno 20 minutos

Salen 12 galletas

### Ingredientes

- 1 taza de almendras, rebanadas o en copos
- 1 clara de huevo grande
- $\frac{1}{3}$  taza de azúcar glas o de repostería
- $\frac{1}{4}$  cucharadita de extracto de vainilla
- Chocolate blanco y negro, para decorar



### Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 300 °F (150 °C) y prepara una bandeja para hornear con papel para hornear y deja aparte. (Si no tienes papel de hornear, asegúrate de engrasar bien tu bandeja para hornear.)

2. En un recipiente mediano, mezcla suavemente las almendras, la clara de huevo, el azúcar pulverizada y la vainilla con una espátula de goma, revolver suavemente para no aplastar las almendras.

3. Coloca 1 cucharada de la mezcla de almendras en la bandeja para hornear preparada, colocándolas a unas 4 pulgadas de distancia. Con los dedos o un tenedor, aplana las montañas, para que queden planas.

4. Trata de evitar espacios entre las almendras y asegúrate de que las galletas estén bastante planas, ya que los trozos de almendra que sobresalen pueden cocinarse más rápido y dorarse demasiado. Las galletas no se esparcen mucho mientras se hornean, por lo que está bien si están un poco cerca después de aplanarlas. Trate de mantener al menos una pulgada entre ellos, si puedes.

5. Hornea durante 20-25 minutos, o hasta que estén doradas, revisa las galletas regularmente después de unos 10 minutos, para que no se doren demasiado.

6. Si hiciste las galletas más pequeñas, pueden estar listas después de 10-15 minutos, así que asegúrate de verificar con frecuencia.

7. Retira del horno y deja que las galletas se asienten en la bandeja para hornear durante 5 minutos, luego transferirlas a una rejilla para enfriar para que se enfríen por completo.

**Opcional:**

Una vez que las galletas estén frías, derrite el chocolate que prefiras (blanco, de leche o puro), rocía un poco en forma de zigzag sobre la parte superior de las galletas y listas! A disfrutar sin cargos de conciencia está deliciosas y saludables galletas.

**Notas:**

\*Las galletas se mantendrán al menos 2-3 semanas almacenadas en un recipiente hermético en un lugar fresco y oscuro a temperatura ambiente. Guárdalas, separadas con hojas de papel de hornear, para que no se peguen entre sí; también las puedes congelar hasta 3 meses.

www.unapizcadeluna.com