



<https://www.mepillasquisando.com>



1152 - GALLETAS DANESAS



INGREDIENTES:

- 250 gr. de Harina.
- 50 gr. de Almendras molidas.
- 110 gr. de Azúcar.
- 1 Pizca de Sal
- 160 gr. de Mantequilla en trozos pequeños.
- 1 Huevo.
- 1 Cucharadita de azúcar vainillada.

ELABORACIÓN:

Precalentamos el horno a 200°C. Forramos 2 bandejas de horno con papel de hornear. Ponemos todos los ingredientes en el vaso batidor hasta conseguir una pasta maleable. Hacemos bolitas del tamaño de una nuez y las colocamos en las bandejas preparadas. Aplastamos ligeramente las galletas con la base de un vaso y espolvoreamos con azúcar. Horneamos las galletas durante 15-20 minutos a (200°C) y veamos que están doraditas. Dejamos enfriar y reservamos.

<https://www.mepillasquisando.com>