

POSTRES

GALLETAS NAVIDEÑAS CON ALMENDRAS



Ingredientes:

- 3/4 taza de azúcar flor o impalpable
- 150 gr de mantequilla
- 1 huevo
- 1 yema
- 1 cucharadita de esencia de almendras
- 300 gr de harina sin polvos
- 1/2 cucharadita de polvos de hornear
- 2 1/2 cucharadas de mix navideño
- Almendras fileteadas

Preparación

- Poner en un Bowl 3/4 taza de azúcar flor o impalpable + 150 gr de mantequilla a temperatura ambiente y cremar (use la mini pimer), agregar 1 huevo + 1 yema + 1 cucharadita de esencia de almendras y batir.
- Agregar , mezclando con la espátula , 300 grs de harina sin polvos + 1/2 cucharadita de polvos de hornear + 2 1/2 cucharadas de Mix navideño [@gourmetchile](#) , cuando se haga más difícil mezclar , meter las manos y apretar los ingredientes para formar una masa (sin amasar)
- Poner la masa entre papel mantequilla y uslerear del ancho que quieras tus galletas.
- Llevar al refri por 30 minutos para cortar las galletas más fácilmente. Cortar con corta galletas grandes y luego con uno más pequeño hacer un círculo en el interior.



- Espolvorear las galletas con azúcar y almendras fileteadas de [@riwunsnacks](#) . La masa debe estar extra fría (si está congelada perfecto) para ir al horno (para conservar bien la forma), puedes llevarlas al freezer un rato si hace mucho calor.
- Cubrir las galletas, muy frías, con otra bandeja o un silpat para “aplastar” y que queden muy planas y no se levanten los bordes.
- Llevar al horno pre calentado a 180 grados por 8 a 10 min o hasta que salga olorcito a galleta y los bordes empiecen a dorarse (dependerá del tamaño de tus galletas).
- Cuando ya estén frías, pasar un cordel de colores navideños para poder colgar las galletas en el árbol

