

GALLETAS CASERAS



Ingredientes para 4 personas:

- ✓ 250 g de mantequilla
- ✓ 200 g de azúcar
- ✓ 400 g de harina
- ✓ 100 g de almendra molida
- ✓ ½ sobre de levadura royal
- ✓ Nutella (o cualquier tipo de chocolate)

Preparación:

Se mezclan la mantequilla ,el azúcar y los huevos.

Poco a poco se le añade a esta mezcla otra compuesta por harina y levadura, y a continuación se le va añadiendo la almendra molida.

Cuando se consiga una masa homogénea se lleva a cabo la preparación de las formas de las galletas, a gusto de cada uno.

Ponemos un poco de nutella en el interior (esta se le añade antes de introducirlas en el horno).

El horneado es de 15 minutos a 240º. Pasados estos minutos es aconsejable dejarlas otros 8 minutos a menos temperatura.



Calibración del Plato

Kcal	1222,92
Prot (g)	15,56
HCO (g)	137,93
Lip (g)	67,67
Fibra (g)	7,34
Colesterol (mg)	143,75
Na (mg)	247,3