

GALLETAS DE AVELLANA



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: GEMINIS 55 **Recetizador:** Nuria Arias



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 3 Yemas de huevos
- 1 Limón rallado
- 1 Huevo
- 350 gramos de Azúcar
- 500 gramos de Avellanas tostadas

Preparación:

Paso 1

trituramos 500 gramos Avellanas tostadas con la batidora o con una picadora.

Paso 2

le añadimos 350 gramos Azúcar , mezclamos bien, luego le ponemos 1Limón rallado y 3 Yemas de huevos de en una en una y por último 1Huevo . Mezclamos todo bien.

Paso 3

le damos la forma deseada, con las manos o bien con un cortapastas.

Paso 4

ponemos papel vegetal sobre la bandeja del horno y vamos colocando las galletas separaditas.

Paso 5

ponemos el horno a 180°y metemos las galletas unos 10 minutos aproximadamente.

Paso 6

*cuando las saquemos del horno, las dejamos unos cinco minutos a que se enfrien para evitar que se rompan.
Pasado el tiempo las ponemos en una fuente y estarán listas para servir.*