

# GALLETAS DE AVELLANA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** GEMINIS 55 **Recetizador:** Marije Lopez Di



**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.*