

# GALLETAS DE ALMENDRA

## *GALLETAS DE ALMENDRA*



Ahora que estamos entrando en el invierno visualizo la perspectiva a menudo de una tarde fría, lluviosa, con aires un poco revueltos (típicos de la navidad) y lo primero que se me viene a la cabeza es el calorcito de casa, el sofá, la manta, el televisor, el chocolate caliente y algo para mojar en ese chocolate. Solo se me viene una duda a la cabeza para acertar con esas tardes venideras, que untar en ese delicioso chocolate...

Pues bien, estos días una compañera de curro, Genti, a la que le gusta mucho enredar también por la cocina y de vez en cuando reposteas como la que más, me ha dado una buena opción para complementar la merienda. Es una de esas recetas que van pasando de casa en casa, escrita a mano y con las medidas marcadas por vasos de nocilla como antiguamente se hacía. A ella se la pasaron, ella me la pasó a mi, y ahora yo

seguiré la cadena... Me trajo la prueba un día, eran unas galletas de almendra muy lucidas y la verdad es que me encantaron, estaban muy buenas, así que no podía dejar escapar la fórmula, le dije que iba directa para el blog. La adapté en gramos y para funcionar en la thermomix y hoy os la presento.

Veréis que las galletas se hacen muy fácilmente, llevan ingredientes básicos y solo necesitaremos un rodillo, papel de horno y un corta-pastas o molde con la figura que mas os guste, en este caso aprovechando la temática yo opté por la forma de arbolito de navidad. Las galletas podéis conservarlas durante unos cuantos días si las metéis en las latas metálicas de las pastas o envases cerrados oportunamente. ¿A que esperáis? Vamos a hacer manualidades...

## **INGREDIENTES**

(Para 30 galletas bien proporcionadas aproximadamente)

- 250 g de mantequilla.
- 120 g de azúcar.
- 120 g de almendra molida cruda (para la thermomix podéis usarla entera).
- 2 yemas de huevo.
- 450 g de harina de trigo.
- 1 sobre de levadura en polvo (Tipo Royal).

## **DE FORMA TRADICIONAL**

Elaborar estas galletas de almendra es de lo más sencillo.

Aprovechando la navidad podemos pasarnos por un centro comercial o tienda especializada en pastelería y echar un vistazo porque en esta época suelen tener moldes o corta-pastas pequeños de todas las formas relacionadas con la temática, arbolitos, muñecos de nieve, trineos... es una forma de darle un toque simpático a las galletas si vais a tener visita o las queréis regalar.

## **ELABORACIÓN**

1. En primer lugar lo que vamos a hacer es hacernos con un bol grande. Introducimos la harina ,la almendra molida y la levadura en su interior y hacemos un hueco en el medio como si fuera un volcán.
2. Derretimos un poco la mantequilla dentro del microondas y la añadimos en el interior del volcán. Vamos rellenando el hueco con los ingredientes que nos quedan, el azúcar y las yemas de huevo.
3. Mezclamos todo con las manos hasta que esté bien integrado formando una masa. Hacemos un par de bolas con la masa, las enfilmamos y las metemos en la nevera media hora.
4. Una vez pasada esa media hora sacamos las bolas de la nevera. Sobre la mesa de trabajo vamos a esparcir un poco de harina para que no se nos pegue la masa al estirar , y así cada vez que nos haga falta, por debajo y por encima de la masa. Con un rodillo estiramos una de las bolas o vamos cogiendo porciones, como más nos apetezca. Dejamos un centímetro de grosor aproximadamente.
5. Cogemos el corta-pastas que vamos a utilizar y vamos cortando piezas poco a poco. Los sobrantes los volvemos a juntar, a estirar y así hasta terminar con toda la masa de las dos bolas. Las piezas las vamos colocando según le damos la forma sobre papel de horno en las bandejas.
6. Metemos cada bandeja en el horno a 170º unos quince minutos aproximadamente o hasta que veamos que las galletas van cogiendo un tono dorado. Pasado este tiempo las sacamos (aunque las veamos blandas no nos debemos preocupar , porque al enfriar van endureciendo). Las dejamos reposar un poco y después podemos esparcir por encima de ellas un poco de azúcar glass.

## **CON THERMOMIX**

Si hay niños en la casa, esta es una de esas recetas en las que los podemos mantener entretenidos, y quizás meterles la afición de la

repostería. Cuando hayamos estirado la masa , les damos el corta-pastas y que ellos mismos vayan sacando piezas para la bandeja con la figurita que hayáis elegido. Seguro que les encanta y la próxima vez los tenéis a la espera de que les pidáis colaboración.

## **ELABORACIÓN**

1. Aprovechando que la thermomix nos puede moler la almendra la podemos coger entera o laminada. Si es así lo primero que vamos a hacer es reducirla con unos golpes de turno. Si ya la tenemos rallada pues la introducimos dentro sin más.
2. Añadimos el resto de ingredientes. Programamos 30 segundos a velocidad 6. Paramos cada poco el tiempo y vamos bajando los restos de las paredes hacia abajo con una lengua para ayudar a que se vaya integrando bien la masa.
3. Una vez que tenemos la masa mezclada la sacamos sobre la mesa y con las manos acabamos de trabajarla formando dos bolas similares con ella. Las enfilmamos y las llevamos media hora a la nevera.
4. A partir de aquí el método es igual que de la forma tradicional. Una vez pasada esa media hora sacamos las bolas de la nevera. Sobre la mesa de trabajo vamos a esparcir un poco de harina para que no se nos pegue la masa al estirar , y así cada vez que nos haga falta, por debajo y por encima de la masa. Con un rodillo estiramos una de las bolas o vamos cogiendo porciones, como más nos apetezca. Dejamos un centímetro de grosor aproximadamente.
5. Cogemos el corta-pastas que vamos a utilizar y vamos cortando piezas poco a poco. Los sobrantes los volvemos a juntar, a estirar y así hasta terminar con toda la masa de las dos bolas. Las piezas las vamos colocando según le damos la forma sobre papel de horno en las bandejas.
6. Metemos cada bandeja en el horno a 170º aproximadamente unos quince minutos o hasta que veamos que las galletas van cogiendo un tono dorado. Pasado este tiempo las sacamos (aunque las veamos blandas no nos debemos preocupar , porque al enfriar van endureciendo). Las dejamos reposar un poco y después podemos

esparcir por encima de ellas un poco de azúcar glass.

Podéis seguirme si os apetece en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>