

GALLETES D'AMETLLA



INGREDIENTS

- 125 g d'ametlla mòlta
- 125 g de farina de blat
- 100 g de mantega
- 50 g de sucre integral o equivalent: de coco, panela..

ELABORACIÓ

1- Hem de mesclar bé els tres ingredients secs: posam en un bol gros l'ametlla mòlta, la farina i el sucre.

Afegim la mantega tallada en cubs als ingredients secs. La mantega ha d'estar a temperatura ambient, per a poder integrar-la bé a la mescla.

2- Ara és el moment de mesclar amb les mans tots els ingredients. Veurem que la massa es va humitejant, com si fos arena banyada.

3- Seguirem treballant la massa amb les mans, fins aconseguir formar una bolla. A continuació, anem agafant porcions de massa, no gaire grans i de la mateixa mida, i formarem petites bolles que anirem col·locant sobre una safata amb paper d'enfornar.

Si les volem decorar les podem aixafar una mica amb una forquilla, formant crulls.

4- Quan tenim totes les galletes formades les posam a la nevera, perquè reposin 30 minuts aproximadament.

5- Quan estiguin ben fredes les posam al forn a 180 ° C, i les deixem dins fins que estiguin dorades (de 10 a 15 minuts).