



INGREDIENTES:

- 90 gramos de mantequilla.
- 2 huevos.
- 140 gramos de azúcar.
- 120 gramos de almendra molida.
- 250 gramos de harina sin gluten "Proceli".
- 50 gramos de harina sin gluten "Harisin" (repostería).

PREPARACIÓN:

1. Pica las almendras en **velocidad 5 -10** ó cómprala molida.
2. Añade la mantequilla y **programa la Thermomix 1 minuto, temperatura 70, velocidad 3**
3. Añade los huevos y **bate en velocidad 4**.
4. Incorpora las harinas y **mezcla unos segundos en velocidad 6 y después amasa 2 minutos en velocidad espiga**
5. Deja reposar la masa envuelta en film aproximadamente ½ hora fuera de la nevera.
6. Puedes utilizar una bolsa grande de congelación y dividirla en 2, pon una parte sobre el banco de la cocina y coloca la masa en el centro, encima el otro plástico (no se pegara) y con un rodillo estírala bien hasta dejarla menos de 1 cm. porque sube un poco.
7. Da forma a las galletas, píntalas con huevo batido. Y encima a tu gusto (yo puse azúcar y canela mezclados y almendra a trocitos pero se separó). Puedes ponerle azúcar glasé, chocolate en polvo, mermelada?
8. Hornéalas durante 15-20 minutos a 160°.
9. Deja enfriar y congela si quieres o ponlas en una caja de galletas.
10. **NOTA:** yo iba poniendo la bandeja en el frigorífico para que enfriara y dar forma mejor con los moldes, si se calienta es pegajosa pero fría se trabaja mejor.