



GALLETAS DE ALMENDRA Y AZÚCAR MORENA

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 70 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 125 gramos e Margarina sin sal La Villita
- 100 gramos de azúcar negra
- 50 gramos de azúcar blanca
- 1 huevo
- 170 gramos de harina
- 1 cucharada de coco rallado
- Ralladura de ½ limón
- 250 gramos de almendras picadas

MODO DE PREPARACIÓN

Tus hijos se volverán fanáticos de esta deliciosa receta. Bate la margarina con los azúcares, mezcla el huevo y la ralladura de limón. Luego añade la harina, el coco y las almendras. Refrigera por una hora.

Retira la masa del refrigerador y haz bolitas del tamaño de una nuez y aplástalas con la mano majada para que no se pegue.

Hornéalas a 180 °C por 20 minutos. Retíralas, déjalas enfriar y colócalas en un bowl.

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita