

Galletas de mermelada y almendras

Ingredientes

1 clara de huevo
65 g de Rebbia®
90 g de almendra molida
1 cucharada de mermelada

Preparación

Montar la clara y añadir Rebbia®.
Incorporar la almendra molida. Añadir la mermelada, que puede ser del sabor que más nos guste.

Precalentar el horno a 180 grados.

En una placa de horno poner pequeñas porciones de la masa y aplanarlas para que sean finas.

Hornear unos 15-20 minutos.

Dificultad: Fácil

Autor: Mariló

