

Galletas de chocolate sin gluten

Ingredientes

- 100 gr. de azúcar glas + 25 grs. Para decorar
- 50 gr. Chocolate valor
- 240 gr. Harina (Schär o celipan p.ej)
- 60 gr. de harina de almendras
- 130 gr. Mantequilla
- 1 huevo
- 1 pellizco de sal



Preparación

Precalentar el horno a 180º

1. Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe **20seg. vel. 6**. Retire la masa del vaso estirla y dejarla reposar en la nevera unos 15 min. Para que endurezca bien.
2. Cortar las galletas con un cortapastas y hornear durante 8 min.
3. Dejar enfriar sobre una rejilla si es posible, y una vez frías decorar con azúcar glass o con chocolate derretido si se prefiere.

Tiempo: 10 min + 15min tiempo de reposo.

Raciones: 8