

Galletas de almendras y dátiles

INGREDIENTES GALLETAS

- 50 g de azúcar moreno
- 200 g de harina de repostería (y un poco más para espolvorear)
- ½ cucharadita de jengibre en polvo
- ½ cucharadita de canela molida
- ¼ cucharadita de clavo molido
- 60 g de mantequilla en trozos (a temperatura ambiente)
- 30 g de agua
- 30 g de sirope dorado o bien 30 g de miel

PREPARACIÓN GALLETAS

1. Precalentar el horno a 180°
2. Moler los copos de harina si no disponéis de harina de avena y mezclar con las almendras molinas.
3. En un bol poner los dátiles sin hueso y cubrir con agua. Meter al micro durante un par de minutos. Colar los dátiles para eliminar el agua.
4. En una batidora añadir los dátiles, el huevo y el aceite y triturar todo.
5. Añadimos la mitad de la harina con las almendras y mezclamos todo junto.
6. Terminamos de añadir el resto de la harina e incorporamos todo a la mezcla.
7. Si la masa de pega a las manos, añadir más harina, debe ser una masa manejable.
8. Extendemos papel de horno sobre la mesa y lo pintamos con un poco de aceite.
9. Trabajamos con la masa, con el rodillo la aplastamos hasta tener medio centímetro de grosor y a realizar nuestras creaciones con los cortapastas.
10. Pintar con huevo las galletas.
11. Hornear durante 10 o 15 minutos
12. Opcional – Las dejamos enfriar y añadimos chocolate derretido, las enfriamos en la nevera para que el chocolate se quede duro.

