

## **GALLETAS DE MAIZ Y ALMENDRAS.**

### **Ingredientes:**

- ½ kilo de harina de maíz (Procelic).
- ½ kilo de azúcar.
- ¼ kilo de almendras molidas.
- 6 huevos.
- Raspadura de limón.
- 1 cucharadita pequeña de canela en polvo.

### **Elaboración:**

Batir los huevos y añadir el azúcar, la raspadura de limón y la canela en polvo. Continuar batiendo e incorporar la almendra poco a poco. Añadir la harina de maíz hasta conseguir una masa consistente.

Colocar sobre la bandeja papel especial de horno untado con aceite de girasol y con una cuchara poner montoncitos de la masa, separados unos de otros porque crecen. Introducir en el horno precalentado a 170º unos 20 minutos.

Una vez que se enfríen espolvorear con azúcar glass y canela.