





- 150g de mantequilla
- 100g de azúcar de caña integral (panela)
- 100g de azúcar blanco
- 1 huevo
- 1 cucharadita de extracto de almendra
- ½ cucharadita de bicarbonato sódico
- 200g de harina
- 50g de almendras molidas
- 80g de almendras picadas
- 1 cucharadita de canela
- La ralladura de un limón.
- Un puñado de almendras laminadas

## Elaboración

- 1 Batimos la mantequilla con los dos tipos de azúcar hasta que estén integrados y la mezcla sea muy cremosa. Incorporamos el huevo y la ralladura de limón y batimos de nuevo.
- 2 Tamizamos harina, canela y bicarbonato. Los añadimos al bol de la mantequilla iunto con las almendras molidas, batiendo a la velocidad mínima. Incorporamos las almendras picadas.
- 3 Refrigeramos el bol durante 1 hora como mínimo.



- Pasado ese tiempo preparamos nuestras bandejas de horno con papel de horno. Tomamos porciones de la masa. Hacemos bolas, las decoramos con algunas almendras laminadas y las colocamos espaciadas sobre bandeja, aplastándolas un poquito con la palma de la mano.
- 5 Horneamos a 180° unos 12 minutos. Esperamos hasta que se pongan "mate" y se doren por los bordes.
- 6 Las dejamos templar en la bandeja y después que se enfríen por completo sobre una rejilla.







































## ¿QUÉ SON LAS COOKIES?

cookies son una especie de tarjeta de identificación compuesta por pequeños trozos de información que ayudan a los ordenadores a interactuar con los sitios web. Permiten a las páginas web recordar información, como los inicios de sesión o los productos guardados en un carrito de la compra. También pueden registrar la actividad de navegación de un usuario para que los anunciantes puedan utilizarla

El primer paso para gestionar las cookies

digitales es entender lo que son. Las

## **ELIGE NAVEGADOR**

Si eres de los concienciados con la privacidad, considera la posibilidad de rechazar todas las cookies. Sin embargo, si lo haces, espera que surian problemas en el rendimiento del sitio web. Como alternativa, puedes elegir un navegador seguro con tecnología anti-seguimiento para bloquear los rastreadores web, incluidas las cookies, y así minimizar la cantidad de vigilancia

## ¿ACEPTAR O RECHAZAR?

Algunos sitios web te permiten controlar qué cookies aceptar o rechazar a través de una ventana emergente que aparece antes de acceder a ellos. Es una buena práctica aceptar sólo las cookies que consideres necesarias.















online por parte de las empresas.





















para llevar a cabo publicidad dirigida.