

Galletas de Almendras y Especias de San Francisco de Asís

En el lecho de San Francisco, anhelaba galletas de almendras de su amiga, la Señora Jacoba. Esta receta usa especias ya que las especias eran un artículo de lujo y la Señora Jacoba las hubiera usado con mucho gusto para su querido amigo Francisco. Nivel de habilidad: básico

Fechas sugeridas: 16 de abril (Fundación de la Orden Franciscana), 16 de julio (Canonización), 17 de septiembre (Recepción de Estigmas), 4 de octubre (Fiesta de San Francisco de Asís).

- Precalentar el horno a 400°F

100 gramos | 1 taza almendras laminadas

- Tueste las almendras en una bandeja de hornear a 400°F por aproximadamente 5-7 minutos hasta que estén fragante y de color marrón oscuro
- Dejar a un lado
- Reduzca la temperatura a 350°F

270 gramos | 2 ½ tazas harina de almendras super fina

- Mientras las almendras están en el horno, tueste la harina de almendras en un sartén sobre fuego medio o medio alto sin revolver hasta que el fondo esté dorado (color marrón) y fragante
- Revuelva la harina y déjela reposar hasta que el fondo se dore de nuevo
- Retire del fuego y ponga la harina en un tazón

110 gramos | ½ taza mantequilla sin sal

½ cucharadita canela

⅓ cucharadita clavos de olor

Ralladura de media naranja o de un limón

- Agregue la mantequilla, canela, clavo, y ralladura al sartén ya caliente
- Deje que el calor residual derrita la mantequilla; si toma mucho tiempo, ponga el sartén a calentar en bajo
- Cuando se derrita, póngalo a un lado

200 gramos | 1 taza azúcar

2 cucharaditas levadura de polvo

1 cucharadita maicena

¾ cucharadita sal marina fina

- En un tazón separado, mezcle estos ingredientes
- Agregue la harina de almendras tostada y mezcle

2 huevos (helados)

1 cucharadita extracto de vainilla pura

- En un tazón separado, mezcle estos ingredientes
- Luego agregue a la mezcla de mantequilla derretida
- Combine la mezcla de mantequilla y la mezcla de harina con un batidor
- Agregue las almendras tostadas y mezcle usando una cuchara o espátula flexible
- Ponga, más o menos, una cucharada y media (1 ½) o use una pequeña cuchara para galletas en una bandeja para hornear forrada con pergamino
- Aplane las galletas suavemente con las yemas de los dedos
- Agregue tres almendras encima para la Santa Trinidad
- Hornee a 350°F por alrededor de 15 minutos hasta que las orillas estén firmes y ligeramente doradas
- Deje enfriar por 5 minutos y luego transfíralas a una rejilla para enfriar completamente

