



100 g de Almendras molidas 3 Cdas de miel de maple o de abejas.



Poner en un bowl los 2 ingredientes y mezclar con una cuchara de palo hasta que la almendra esté húmeda.

Calentar el horno a 200 °C

Formar con la mano las galletas con una cucharada de masa

Humedece la mano con agua para que no se pegue la masa y puedas hacer bolitas.

Ponlos sobre papel manteca y aplastar un poco las bolitas

Llevar al horno por 10 minutos

Dejar enfriar y disfrutar en la hora del Té.

Tan simple y quedan buenísimas!