

Quien no ha probado un Almond Joy, delicioso chocolate de USA que es parecido a un Prestigio pero con un up grade, las deliciosas almendras! Estas galletas logran darnos ese sabor perfecto, son ultra fáciles de hacer....mas fáciles que las bolitas de nuez que hacíamos cuando chicos!!! Algo diferente y entretenido para acompañar un rico café, salen muchas así que para los cumpleaños son ideales. Sin usar batidora, solo mezclar los ingredientes y al horno!

## Galletas Almond Joy, Fáciles con solo 4 Ingredientes!

### Receta

350 grs de coco rallado

2 tazas de chips de chocolate semiamargo

2/3 taza de almendras saladas machacadas (ponerlas en una bolsa y pegarles con el uslero)

1 tarro de leche condensada

Precalentar el horno a 160 grados, preparar dos bandejas para galletas con papel mantequilla y aceite en spray, reservar.

Mezclar todos los ingredientes en un bol grande, revolver bien hasta que estén todos los ingredientes bien incorporados.

Con cuchara de helados formar las galletas y ponerlas sobre la bandeja reservada, yo les di una forma mas alargada, pero no es necesario.

Llevar a horno precalentado de 10-12 minutos, hasta que el coco se dore solo un poco. Dejar enfriar completamente!