



Galletas de avena

Ingredientes

- 3 cdas. de mantequilla fundida
- 1 taza de avena
- ½ taza de harina MASECA Blanca
- ½ taza de fécula de maíz Maicena
- ¼ taza de azúcar
- ½ taza de coco
- ½ cda. de polvo para hornear
- ¼ taza de amaranto
- 1 cda. de miel de maíz
- 1 clara de huevo
- 2 tazas de agua

Modo de preparación

- 1.** Precalienta el horno a 180° C y engrasa con una de las tres cucharadas de mantequilla una charola para hornear.
- 2.** Bate a baja velocidad la avena, la harina MASECA Blanca, Maicena, azúcar, coco, polvo para hornear y amaranto.
- 3.** Incorpora el huevo, el resto de la mantequilla, la miel y agua hasta lograr una pasta más homogénea.
- 4.** Forma bolitas con las manos y colócalas en la charola, después presiona para formar la galleta.
- 5.** Hornea de 20 a 25 minutos. Las galletas cuando estén listas deben lucir un poco doradas.

Tip: Puedes agregar pasitas, arándanos o chispas de chocolate.