

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 10 personas :

- 110 g de harina integral
- 80 g de copos de avena
- 90 g de mantequilla
- 80 g de azúcar moreno
- 2 cucharadas de leche desnatada
- 1 cucharadita de levadura
- 1 cucharadita de sal

## Preparación:

### Paso 1

Mezcla la mantequilla a temperatura ambiente con el azúcar moreno hasta que se integren. Por otra parte, tritura los copos de avena y mézclalos con la harina, la sal y la levadura. Incorpora todo esto a la mezcla anterior hasta que quede homogéneo. Añade un par de cucharadas de leche desnatada, de modo que puedas amasarlo un poco y formar una bola. Estira la masa con un grosor de unos 5 mm y métela en el frigorífico 15 minutos. Precalienta el horno a 180°C. Mientras, saca la masa de la nevera y corta las galletas con la forma que prefieras. Coloca las galletas en una bandeja forrada con papel de horno y hornea unos 15 minutos o hasta que veas que empiezan a dorarse. Deja enfriar tus galletas Digestive caseras en una rejilla.