

Creador: Monónimo **Recetizador:** Olguita



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.