

**Creador:** kitchening **Recetizador:** Elemmírë Ele



## HOMEMADE COOKIES

### Descripción:

Estas galletas son muy sabrosas y saludables, además aguantan bastantes días, son rápidas de hacer y si quieres puedes añadir varios tipos de semillas y frutos secos.

**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Me gusta añadir un puñadito de piñones a la masa!

### Ingredientes para 4 personas :

- 125 gr de Margarina (light mejor)
- 125 gr de Azúcar Moreno de caña
- 2 Huevos
- 1 chorrito de Siropo de Arce
- 100 gr de Harina de Trigo ( o de espelta)
- 50 gr de Harina de Centeno
- 25 gr de Harina de Avena integral
- 200 gr de Copos de Avena
- un puñadito de Amaranto inflado
- 1 Ralladura de Naranja
- un puñadito de Semillas de sésamo (blancas)
- un puñadito de Pipas de Girasol (peladas y crudas)
- 1 cucharadita de café de Levadura en polvo
- unas gotas de Aroma de Almendra amarga
- unas gotas de Aroma de Azahar
- una pizca de Sal

### Preparación:

## **Paso 1**

*Precalentamos el horno a 180°C y la bandeja de horno la cubrimos con papel de horno.*

## **Paso 2**

*Batimos la margarina con el azúcar hasta conseguir una pomada y añadimos los huevos batidos, mezclamos y reservamos.*

## **Paso 3**

*Mezclamos los distintos tipos de harinas con la levadura y la sal. Añadimos también en este paso los frutos secos.*

## **Paso 4**

*Incorporamos a la mezcla que teníamos reservada y removemos bien, después añadiremos el resto de los ingredientes: el amaranto, los copos de avena, el sirope de arce y los aromas de azahar y de almendra. Terminando con la ralladura de naranja*

## **Paso 5**

*Se mezcla todo bien y con ayuda de una cuchara vamos cogiendo pequeñas porciones y formando bolitas. Las vamos colocando sobre la bandeja de horno previamente forrada con papel de hornear y las aplastamos.*

## **Paso 6**

*Horneamos las galletas a una temperatura aproximada de 200°C durante 10-15 minutos, vigilando que no se nos hagan demasiado. Dejar enfriar y...*

## **Paso 7**

*Bon Appetit!*