

Creador: kitchening **Recetizador:** Elvira Bejar Al



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 no se nos hagan demasiado. Dejar enfriar y...

Paso 7

Bon Appetit!