

GALLETAS DE AVENA Y MIEL- EPOCA MEDIEVAL

Ingredientes:

- 65 gr de mantequilla sin sal, blanda (a temperatura ambiente)
- 1/3 taza de azúcar rubia
- 1/4 taza de miel de abejas
- 1 huevo
- 1 cucharada de agua
- 1/2 taza de harina integral
- 1/2 cucharadita de Canela Molida Gourmet
- 1/4 cucharadita de Bicarbonato de Sodio Gourmet
- 2 tazas de avena tradicional



Preparación

- Calentar el horno a 180°C.
- Batir la mantequilla con la azúcar rubia y la miel hasta tener una mezcla cremosa.
- Agregar el huevo y el agua, batir bien hasta incorporar. Adicionar el resto de los ingredientes y mezclar hasta integrar.
- Poner de a cucharadas la mezcla en una lata de horno. Hornear por 10 a 12 minutos o hasta que las galletas estén doradas (deben tener cuidado que las galletas tienden a dorarse mucho por la miel).
- Dejar enfriar y desmoldar.

