



Galletas de avena

Ingredientes

- ½ taza de harina de maíz MASECA®
- ½ taza de fécula de maíz
- 1 taza de avena
- 3 cucharadas de mantequilla fundida
- ¼ taza de azúcar
- ½ taza de coco
- ½ cucharada de polvo para hornear
- ¼ taza de semillas crudas de amaranto
- 1 cucharada de miel de maíz
- 1 clara de huevo
- 2 tazas de agua

Modo de preparación

1. Precalienta el horno a 180 °C (360 °F) y engrasa con una de las tres cucharadas de mantequilla una charola para hornear.
2. Con una batidora, mezcla a baja velocidad la avena, la harina de maíz MASECA®, la fécula de maíz, el azúcar, el coco, el polvo para hornear y el amaranto.
3. Incorpora el huevo, el resto de la mantequilla, la miel de maíz y el agua, hasta lograr una pasta más homogénea.
4. Forma bolitas con las manos y colócalas en la charola, después presiona para formar la galleta.
5. Hornea de 20 a 25 minutos. Las galletas cuando estén listas deben lucir un poco doradas.

Tips: Puedes agregar, pasitas, arándanos o chispas de chocolate.