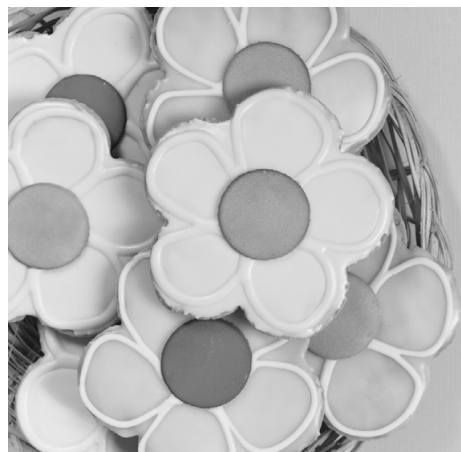


Flor de galleta para esta primavera

Ingredientes para 20 galletas pequeñas

- 250 gramos de harina
- 100 gramos de azúcar
- 100 gramos de mantequilla
- 1 cucharadita de levadura en polvo¹⁾
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 huevo
- 100 gramos de semillas de chia
- M&M's de diferentes colores



Preparación

(1) La masa

- Colocar en un bol la mantequilla y el azúcar. Mezclar todo.
- Añadir el huevo y la vainilla.
- Añadir la harina, la levadura en polvo y las semillas de chia.
- Mezclar todo bien.
- Dejar la masa preparada en el frigorífico durante unos 20 minutos.

(2) Las galletas

- Precalentar el horno a 180°.
- Estirar²⁾ la masa.
- Hacer las galletas con un cortador en forma de flor.
- Hornear las galletas 15 minutos aproximadamente.
- Decorar cada galleta con un M&M.

Sugerencia para el Día de la Primavera

Puedes colocar dos o tres galletas en una bolsa con una tarjeta y regalarles la bolsa a tus amigos por el Día de la Primavera.

adaptado de: <https://upssdigital.com>, diciembre de 2019

noot 1 la levadura en polvo = de gist in poedervorm

noot 2 estirar = uitrollen