

GALLETAS DE AMARANTO



Ingredientes: (para 12 galletas):

100 g de amaranto tostado

30 g de aceite vegetal

2 huevos

70 g de azúcar morena

40 ml de leche

60 g harina integral (se puede reemplazar por harina de arroz para los celíacos)

1 cdta de esencia de vainilla

amaranto para rebosar las galletas

Preparación:

- En un procesador de alimentos o en la licuadora colocar el amaranto unos segundos para que quede como una harina.
- En un bowl, mezclar la harina de amaranto con la harina integral y azúcar morena.
- Abrir un hueco en el centro y agregar los huevos, aceite, leche y esencia de vainilla.
- Mezclar todo muy bien hasta conseguir una masa homogénea.
- Colocar dentro de un film de cocina y hacer un cilindro, dejar reposar en el refrigerador de 20 a 30 min.
- Cortar en rebanadas la masa y rebosar en las semillas de amaranto. Darle forma con las manos.
- Colocar en bandejas aceitadas (yo uso Pam en aerosol).
- Llevar a horno 170 grados por 20 min (depende de cada horno). A la mitad del horneado, **dar la vuelta** las galletas, para que ambas caras tengan un tostado similar.

