

Galletas de Leche

Estas galletas no son compactas ni muy duras, pues al llevar bastante levadura hace que queden muy ligeras, incluso las podemos abrir y untar con un poco de mermelada sin azúcar o poner un relleno salado como pechuga de pavo o queso Burgos, pues no son muy dulces.

INGREDIENTES:

- 250g + 50g Harina integral
- 125 ml Leche desnatada + 2 cucharadas
- 50g Azúcar de abedul (xilitol), de coco (o 1 cucharada Stevia líquida)
- 1 Cucharadita Esencia de vainilla
- 1 Huevo
- 60ml Aceite oliva
- 15g Levadura polvo tipo "Royal"
- Una pizca de sal

5
Raciones



ELABORACIÓN:

1. Mezclar los ingredientes secos: 250g de harina integral con la levadura en polvo, sal y el azúcar de abedul.
2. En un bol aparte, batir el huevo, agregar el aceite, la esencia de vainilla y los 125ml de leche.
3. Adicionar los ingredientes líquidos a los secos, mezclar bien. Y dar forma de bola.
4. Espolvorear el banco de trabajo con un poco de harina, poner encima la masa con un poco más de harina sobre ésta y estirar con rodillo hasta conseguir un espesor de uno o dos centímetros.
5. Con un cortapastas de 6 centímetros de diámetro (o con una tacita de café), enharinaremos el borde con un poco de harina para que no se seque la masa e iremos cortando y depositándolas en la bandeja de horno, sobre papel de hornear, dejando un par de centímetros entre ellas, pues crecen en el horno
6. Juntaremos los restos, volveremos a estirar y cortar, hasta terminar toda la masa (a mí me han salido 20).
7. Pincelar las galletas con un poco de leche
8. Meter en horno caliente, a 190°C, durante 15 minutos o hasta ver los bordes dorados.
9. Se pueden tomar templadas o dejar enfriar totalmente sobre rejilla si las vamos a guardar en un recipiente hermético.

Nota: si no las vamos a rellenar, podemos agregar una cucharada o dos de pasas, para darles un toque más dulzón.