

GALLETAS DE MANZANA CRUJIENTES



Preparación

Encender el horno a 200°.

En la licuadora añadimos la manzana deshidratada y trituramos hasta que quede fina.

Añadimos el resto de ingredientes menos el huevo. La mantequilla tiene que estar fría, veréis como después de unos segundos se forman "bolitas".

Retira unas cuantas cucharadas y resévalas.

Es el momento de añadir el huevo a la licuadora, triturar hasta que se forme la masa de las galletas. Estamos en el momento de la preparación perfecto para meter a los peques en la cocina.

Retirar de la licuadora y hacer bolitas con la masa de aprox 4 cm.

Nosotros las pusimos encima del papel vegetal y los peques las chafaron con la palma de la mano.

Una vez las tenemos listas, espolvorear la masa que habíamos reservado por encima.

hornear durante 8-10 minutos o hasta que estén crujientes.

INGREDIENTES

- 100 g de manzana deshidratada
- 200 g de harina con levadura
- 100 g de mantequilla sin sal, (fría)
- 100 g de azúcar sin refinar
- 1 huevo grande de gallinas camperas