

GALLETAS DE MERMELADA DE DIETA

Ingredientes:

- ½ taza de mantequilla (1 1/4 barras)
- ½ taza de azúcar de dieta (Splenda granulada)
- 1 cucharita de vainilla
- 2 huevos
- 1 taza de harina integral
- 1 taza de harina blanca
- 2 cucharitas de polvo de hornear
- ½ cucharita de sal
- ½ taza de nuez molida
- Mermelada sin azúcar de cualquier sabor (yo usé marca Smuckers)

Preparación:

1. Se acreman mantequilla y azúcar. Se agregan la vainilla y los huevos y se sigue batiendo hasta integrar. Se añade las harinas, el polvo, la sal y la nuez y se revuelve hasta que quede una masa uniforme. Se hacen bolas de 2 cms de tamaño. Se acomodan en la charola de hornear y se presionan con el dedo para hacer un hueco. Se rellena con mermelada.
2. Se hornea a 180°C o 350°F por 15 minutos.
3. Salen 45 galletas

Notas:

Las galletas se pueden hacer con ½ taza de azúcar regular y con mermelada regular si no las quieres de dieta.