

## GALLETAS DE CACAHUATE

### Ingredientes:

- 1 taza de harina
- ½ cucharita de sal
- 1 cucharita de polvo de hornear
- ½ taza de azúcar
- ½ taza de azúcar mascabado
- ¼ de taza de leche
- 1 cucharita de jugo de limón
- 1 huevo
- 2 Cucharadas de Aceite Vegetal
- 1 taza de cacahuates picados

### Preparación:

1. Se juntan los ingredientes secos, la harina, la sal, el polvo de hornear y las 2 azúcares mezclando con un tenedor.
2. En una taza se revuelve la leche, el jugo de limón, el huevo y el aceite. Se agregan los líquidos a los ingredientes secos y se integra la masa con un tenedor. Se incorporan los cacahuates y se revuelven bien.
3. Se forman las galletas en una charola de hornear engrasada o cubierta con silicón, ya sea con cuchara o con medida pequeña de nieve.
4. Se hornean a 180°C o 350°F durante 15 minutos hasta que se vean doradas.
5. Se retiran las galletas de la charola y se dejan enfriar.
6. Salen 25 a 30 galletas.