

GALLETAS DE SALVADO

Ingredientes:

- 1 taza de leche tibia
- 1 taza de piloncillo rallado (panela) (175 gms)
- $\frac{3}{4}$ de taza de aceite vegetal
- 1 huevo
- 2 tazas de harina de trigo integral
- 2 tazas de salvado de trigo
- 1 cucharita de bicarbonato
- $\frac{1}{4}$ de taza de pasas

Preparación:

1. En un tazón se mezcla la leche tibia con el piloncillo moviendo con una cuchara hasta que se disuelva el piloncillo. Se agrega el aceite y el huevo y se mezcla con un tenedor. Se añaden la harina, el salvado, el bicarbonato y las pasas y se revuelve hasta que se vean combinados todos los ingredientes.
2. En una charola de hornear engrasada o cubierta con tapete de silicón se hacen bolas, se aplanan con la mano para que queden de 1 cm de altura.
3. Se hornean a una temperatura de 180°C o 350°F por 20 minutos aproximadamente hasta que se vean doradas las galletas.
4. Salen de 20 a 25 galletas de 7 cms de diámetro por 1 cm de altura.