



GALLETAS DE AMARANTO

Ingredientes:

- 2 barras de mantequilla a temperatura ambiente (180g)
- $\frac{3}{4}$ taza de azúcar
- $\frac{1}{4}$ taza de chocolate granulado
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de vainilla
- 1 huevo
- 1 yema de huevo
- 1 $\frac{1}{2}$ tazas de harina de trigo
- 2 tazas de amaranto

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Bate la mantequilla con el azúcar hasta acremar, añade poco a poco el chocolate granulado, la vainilla, el huevo, la yema de huevo y la harina previamente cernida sigue batiendo hasta obtener una pasta homogénea. Por último integra el amaranto y refrigera la masa por 30 minutos.
2. Extiende la pasta con la ayuda de un rodillo sobre una mesa ligeramente enharinada, dejando un grosor de 1 cm. Recorta círculos con un cortador para galletas. Colócalos en una charola previamente engrasada y enharinada o cubierta con papel encerado.
3. Hornea por 15 minutos, retira del horno. Deja enfriar por completo y ofrece.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	15 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6