



GALLETAS DE ZANAHORIA

Ingredientes:

- 1 barra de mantequilla (90g)
- ½ taza de azúcar morena
- 2 huevos
- 1 lata de leche condensada
- 1 taza de avena molida
- 2 ½ tazas de harina de trigo
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharadita de canela molida
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 1 taza de zanahoria rallada
- 1 taza de nuez picada

Procedimiento:

Horno precalentado a 180° C.

1. Bate la mantequilla junto con el azúcar hasta acremar, agrega los huevos uno a uno, agrega la leche condensada y la avena. Sin dejar de batir, agrega poco a poco la harina previamente cernida con el polvo para hornear y la canela.
2. Incorpora la vainilla. Sigue batiendo hasta obtener una pasta suave. Ya sin batir añade la zanahoria y la nuez en forma envolvente, mezcla bien.
3. En una charola previamente engrasada y enharinada o cubierta con papel encerado coloca porciones de la mezcla con la ayuda de una cuchara. Hornea por 20 minutos o hasta que doren ligeramente, retira del horno y deja enfriar. Ofrece.

Tiempo de preparación:	35 minutos
Tiempo de Horneado:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4-6