



## 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.

---

<b>Tiempo de preparación:</b>	15 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	20 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	10-12