



# GALLETAS DE NAVIDAD



Porciones por receta: 20 galletas.

Porción: 1 galleta.

Carbohidratos por porción: 7

## INGREDIENTES

- 2 tazas de harina sin polvos de hornear
- 1 huevo
- 1 cda. de mantequilla a t° ambiente
- ¼ taza de alulosa
- 1 cdta. de mix de especias (jengibre, canela, clavo de olor)
- 1 cdta. de polvos de hornear

## INSTRUCCIONES

1. Precalentar el horno a 180°C
2. En un bowl mezclar la harina, polvos de hornear y el mix de especias navideñas. Reservar
3. En otro bowl batir con un tenedor el huevo junto con la mantequilla hasta obtener una mezcla homogénea, agregar el edulcorante y seguir mezclando.
4. Añadir la mezcla de harina e integrar con las manos hasta formar una masa compacta que no se pegue en las manos.
5. Sobre un mesón enharinado, estirar la masa del grosor deseado (0.5 cm aproximadamente) y cortar con los moldes de galletas.
6. Poner las galletas sobre la lata del horno previamente enharinada
7. Hornear por 10 minutos.

## NOTAS

