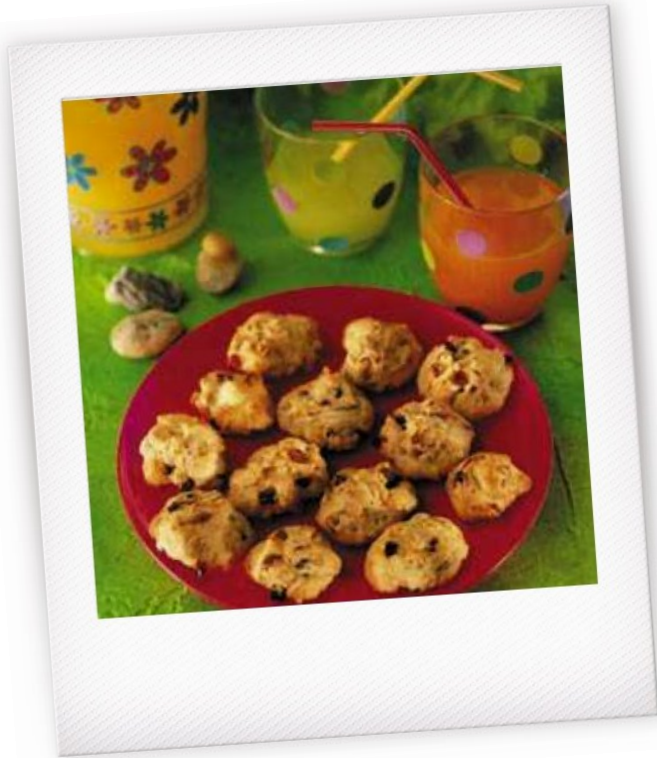


# GALLETITAS DE LA PREHISTORIA



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
25



Tiempo:  
30 minutos

## Información Nutricional

Energía:	104 Kcal
Proteínas:	2.4 g
Grasa Total:	5.2 g
Colesterol:	24.0 mg
H. de Carbono:	11.9 g
Fibra Dietética:	0,7 g
Sodio:	35 mg

## Ingredientes

- 2 Tazas de harina cernida
- 2 Cucharaditas de polvos de hornear IMPERIAL®
- ½ Taza de azúcar granulada
- 80 g Mantequilla a temperatura ambiente
- 2 Huevos
- ¼ Taza de leche líquida
- 1 Taza de frutos secos picados o trozados (pasas, nueces, almendras, maní, ciruelas etc.)

## Preparación

1.- En un bowl junta la harina con los polvos de hornear IMPERIAL® y la azúcar granulada, agrega la mantequilla y comienza a frotar con tus manos hasta obtener unas migas como arena. Agrega los huevos y la leche poco a poco mezclando con tus manos hasta obtener una masa de textura compacta.

2.- Forma pequeñas bolitas con tus manos del tamaño de una nuez y déjalas sobre una lata de horno previamente enmantecillada. Presiona levemente dejándolas redondas, introduce en la superficie de cada una de ellas trozos de frutos secos de varios tipos en lo posible.

3.- Llévalas a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C y hornéalas durante 12 a 15 minutos aproximados hasta cocerlas bien y dorarlas levemente. Retíralas y déjalas enfriar para disfrutarlas cuando gustes.

### Sugerencia

Esta receta es ideal prepararla juntos a los niños y disfrutar de un gran momento.