***Galletas de fibra***

***Ingredientes:***

\*\*\*\*\* (1 Tza) Harina de trigo.
\*\*\*\*\* (1 Cdita) Polvo para hornear.
\*\*\*\*\* (1 Tza) Amaranto natural.
\*\*\*\*\* (1 Tza) Germen de trigo.
\*\*\*\*\* (1 Tza) Salvado de trigo.
\*\*\*\*\* (8 Cdas) Azúcar.
\*\*\*\*\* (¾ Tza) Aceite de soja de sabor suave.
\*\*\*\*\* (4 Pzas) Huevo.

 ***Procedimiento:***

Cernir la harina y el polvo para hornear en un bowl amplio, agregar el amaranto, el germen de trigo, salvado de trigo y azúcar, mezclar un poco solo para integrar los ingredientes.

Agregar poco a poco el aceite incorporándolo con una pala de madera.

Agregar el huevo uno a uno asegurándose de integrar el anterior perfectamente, antes de agregar el siguiente.

Con ayuda de una cuchara medidora (1 Cda), tomar porciones de masa de igual peso y dar la forma de la cuchara.

Colocar sobre una charola para hornear sin engrasar con 1 centímetro entre cada galleta.

Hornear a 180°C por 15 minutos o hasta que la parte inferior tome un color café claro.

Retirar del horno y dejar enfriar 5 minutos, retirarlos con cuidado de la charola.

***Sugerencias:***

Realizar las galletas del mismo tamaño es importante para evitar que al hornear las pequeñas puedan quemarse y las más grandes quedar crudas.

Si tienes problemas para retirar la masa de la cuchara medidora, prueba engrasándola un poco con aceite de soja.