

Galletitas de muesli y miel



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: **10**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/galletitas-de-muesli-y-miel>

Preparación

Precalentar el horno a 170°C. Mezclar en un bol la harina con el muesli, revolver. En un bol pequeño, mezclar la miel con la manteca y derretirlo a fuego suave, añadir el huevo batido. Verter esta mezcla encima del muesli y la harina. Remover con una espátula hasta formar una masa pegajosa y dejarla reposar durante diez minutos. Preparar dos bandejas de horno forradas con papel de horno. Colocar montoncitos separados entre sí con dos cucharas o un racionador de helados pequeño. Aplastarlos ligeramente con la palma de la mano. Hornear durante quince minutos hasta que los bordes se vean tostados. Dejar que se enfríen cinco minutos encima de la placa y después pasarlas con cuidado a una rejilla. Disfrute! Fuente: Directo al Paladar.



Ingredientes

- ✓ 300 gramo/s Muesli
- ✓ 75 gramo/s Harina
- ✓ 100 gramo/s Manteca
- ✓ 150 gramo/s Miel
- ✓ 1 Huevo

Categorías

Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Visitas