



## INGREDIENTES

- 1 taza de harina integral
- 1/4 taza de almidón de maíz
- 1 huevo
- 1/4 taza de azúcar rubia
- 50 ml de aceite de coco o manteca de cacao
- 3 cucharadas de jugo de mandarina
- Zeste (ralladura) de mandarina
- 1 cucharadita de polvos de hornear
- 1/2 cucharadita de cúrcuma (opcional para darle más color)

# GALLETAS

## Craqueladas de Mandarina

### Tiempos

Preparación  
20 min

Horneado  
12 minutos



## RECETA:

- ✓ Llevar el harina, los polvos, el azúcar y el almidón de maíz a un bowl mezclar bien.
  - ✓ Agregar en el centro de la mezcla, el huevo, el aceite o manteca derretida, comenzar a mezclar con las manos.
  - ✓ Adicionar el zeste y el jugo de la mandarina, comenzar a mezclar con las manos, hasta integrar todos los ingredientes.
  - ✓ En este paso, pueden agregar la cúrcuma para darle más color Naranja.
  - ✓ La mezcla queda un poco pegote.
  - ✓ Dejar la mezcla en congelador al menos 1 hora.
  - ✓ Sacar del congelador y formar las galletas.
  - ✓ Rebosarlas en azúcar impalpable solo por la parte superior y llevar sobre la lata del horno cubierta con el Mat de silicona @mercadito\_crys
  - ✓ Hornear por 12 minutos a 180 grados
- ⚠️ Ojo: dejar enfriar antes de despegar del mat.**

Autor: Trini Beitia @Cocina\_ricaysana