



NA RICA Y SANA



INGREDIENTES

- 1 huevo
- 1/8 taza de aceite de oliva
- 1/4 taza de azúcar rubia
- 1 taza de harina (use mezcla de integral y avena)
- 1 cucharadita de polvos de hornear
- 1 cucharadita de canela
- 1 cucharadita de jengibre
- 1/2 cucharadita de clavos se olor
- 1/4 cucharadita de nuez moscada
- 1/8 taza de avena
- 1/4 taza de jugo de naranja
- 1/8 taza de ron o pisco
- 1/3 taza de frutos deshidratados a elección (use Cramberry y damascos)
- 1/2 taza de frutos secos (use almendras y nueces)

GALLETON

Navideño

Tiempos

Preparación

15 min

Horneado

15 minutos



RECETA:

- ✓ *Comenzar macerando las frutas deshidratadas en el jugo de naranja y el ron o pisco. Dejar por al menos 30 minutos*
 - ✓ *En un bowl batir el huevo con el aceite y la azúcar.*
 - ✓ *Agregar la harina, la avena, los polvos de hornear y las especias.*
 - ✓ *Adicionar las frutas con todo el líquido, mezclar.*
 - ✓ *Por último mezclar con las Almendras y nueces.*
 - ✓ *Con una cuchara sacar porciones de mezcla y dejarlas sobre el mat de silicona*
- @mercadito_crys
- ✓ *Llevar a horno precalentado a 180 grados por 15 minutos.*



Tips: Dejar reposar la mezcla si quieres que se concentren los sabores.

Autor: Trini Beitia @Cocina_ricaysana