

Galletitas dulces



Ingredientes:

- 4 tazas de harina, total 480 gramos
- 3 cucharaditas de polvo de hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 2 tazas de zanahorias ralladas finas
- 2 cucharaditas de ralladura de naranja
- 3/4 taza de jugo de naranja, total 187cc.
- 1/2 taza de aceite, total 125cc.
- 2 cucharadas de edulcorante líquido

Preparación

Cernir la harina, el polvo de hornear y la sal.

Poner en un bol y agregar la zanahoria rallada y la ralladura de naranja, mezclando todo muy bien.

Aparte poner en otro bol el jugo de naranja, el edulcorante y el aceite. Mezclar rápidamente y volcar sobre la preparación anterior.

Unir hasta formar una masa, dejar descansar un rato y luego tomar porciones de esta masa y estirla bien fina ayudados con el palote y con un poco de harina. Formar galletitas con un cortante de 5cm de diámetro y acomodarlas en placas limpias sin enmantecar y llevar a horno moderado, durante 12 minutos aproximadamente o hasta que estén doradas.

Estas galletitas una vez cocidas y frías quedan crocantes y con un aroma y sabor delicioso.