GALLETASDE FRESA

Ingredientes

- 220 gr de harina
- 120 gr de fresas
- 1 cda de levadura
- 1 huevo
- 100 ml de aceite vegetal (oliva o girasol de calidad)
- 70gr de azúcar integral
- 1 cda de miel
- 2 cdas soperas de zumo de limón

Preparación

1. En un bol, mezcla el aceite con el huevo, el zumo de limón y el azúcar. Bate hasta obtener una mezcla homogénea.

2. Añade la harina y el polvo de hornear ya tamizados y mezcla bien.

3. Incorpora las fresas picadas, suavemente para que no se deshagan.

4. Precalienta el horno a 170°.

5. Coloca en una bandeja forrada con papel vegetal, cucharadas o bolitas de la preparación y aplástalas suavemente, manteniendo distancia entre cada galleta.

6. Hornea durante 15 min. Deja enfriar en una rejilla y espolvorea con azúcar glass si se desea.

FUENTE: HTTPS://CORP.AMETLLERORIGEN.COM/