

Galletitas SIN TACC

Por Isabel Rescalvo



Ingredientes

- 225 gr almidón de maíz
- 75 gr azúcar
- 50 gr aceite
- 1 huevo
- pizca de sal
- esencia de vainilla

Procedimiento

- ① Poner en un bowl los 75 gr de azúcar, una pizca de sal, un huevo, un chorrito de esencia de vainilla y batir hasta que se blanquee.
- ② Incorporar poco a poco los 50 gr de aceite mientras seguimos batiendo con varillas.
- ③ Incorporar los 225 gr de almidón de maíz de a poco mientras removemos con cuchara o espátula. Tiene que quedar una masa lisa, homogénea, manejable y que no se pegue en las manos.
- ④ Formar pequeñas bolitas de masa, llevarlas a una placa de horno enmantecada y aplastarlas sobre ella.
- ⑤ Precalienta el horno a 180° C
- ⑥ Hornear durante diez minutos.

Sugerencia: Podés agregar cáscara de limón, pasas de uva, chips de chocolate, hacerles centro de dulce de leche o batata e incluso usarlas de tapa de alfajores.