



Galletas de Coco

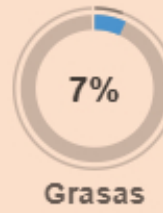
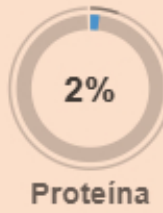
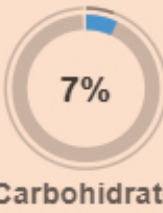


★★★★★ 3/5 9 votos Añadir a Favoritos

Si eres amante de las galletas, pero además eres un innovador que le gusta prepararlas con distintos tipos de harina, esta receta se convertirá en una de tus favoritas. Es que estas Galletas de Coco elaboradas con nuestra Harina Multigranos ¡es incomparable!

PARA: 20 PORCIONES / PREPARACION: 40 MINUTOS / DIFICULTAD: BAJA

- 250 g Harina Multigranos Selecta
- 100 g mantequilla
- 125 g azúcar
- 1 huevo
- 20 g coco rallado
- 1 cdtá. esencia de vainilla
- 1 pizca de sal



 Cargar carrito

[Ver lista de compra](#)

Harina Multicereal



PREPARACIÓN

01.

Precalentar el horno a 180° unos 10 minutos antes.

02.

En un bowl colocar la mantequilla (temperatura ambiente) junto al huevo, azúcar y esencia de vainilla, batir por unos minutos a velocidad media.

03.

Incorporar de a poco la harina Multigranos junto a la pizca de sal, unir todos los ingredientes con las manos (no amasar). Darle forma de bolitas.

04.

Colocar en una placa previamente enmantequillada, dejar una separación entre cada una.

05.

Cocinar por unos 15 minutos o hasta que se comiencen a dorar por los bordes. Enfriar sobre una rejilla.

06.

Opcional: Agregar nueces picadas o chips de coco a la preparación.