

# Galleticas de manzana



## Ingredientes

**Huevo:** 1 Unidad

**Leche:** 2 cdas.

**Extracto de vainilla:** 1 cdita.

**SPLENDA ENDULZANTE GRANULADO:** 2/3 Taza

**Harina:** 1 Taza

**Mantequilla:** 4 cdas.

**Sal:** Una pizca

**Polvo para hornear:** 1/4 cdita.

**Canela En Polvo:** 1 cdita.

## Preparación de la Receta

- Mezclar *harina*, canela, sal y polvo para hornear
- Batir la *mantequilla* con Splenda Endulzante Granulado, un *huevo*, leche y vainilla
- Incorporar la mezcla de *harina* a la preparación anterior y agregar manzanas.
- Colocar cucharadas de la mezcla sobre una charola con papel encerado y hornear en horno precalentado a 170 °C, de 8 a 10 minutos, o hasta que estén completamente cocidas
- Retirar del horno y dejar enfriar

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/galleticas-de-manzana>