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