

Cereal de galletas



Tiempo de
preparación

37 min.

Porciones

4

Ideal para

Desayuno

Nivel

Fácil

Ingredientes

Consiente a los más pequeños de la casa con esta deliciosa receta que les encantará. Las galletas favoritas, ahora en un delicioso y original cereal.

- 300 gr de mantequilla a temperatura ambiente.
- 1 taza de azúcar mascabado.

- 1 taza de azúcar refinada.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.
- 2 piezas de Huevo San Juan.
- 3 tazas de harina.
- 2 tazas de chispas de chocolate.
- 2 tazas de leche.

Preparación

1. En un bowl, suaviza la mantequilla con ayuda de una palita o miserable y agrega el azúcar; con ayuda de un batidor globo, bate hasta deshacer cualquier grumo y que quede perfectamente integrada.
2. Agrega una a una las piezas de Huevo San Juan®, continúa batiendo hasta incorporar, añade la harina y las chispas de chocolate y mezcla hasta tener una masa suave. Refrigera por 30 minutos.
3. Con ayuda de tus manos, forma bolitas pequeñas, colócalas sobre una charola con papel para horno y hornea a 160 °C por 12 minutos. Deja enfriar y reserva.
4. Coloca las galletas en un plato hondo y sirve la leche. ¡Disfruta!