

Paula Traba Gracia
IES MIRALBUENO (Zaragoza)
2º CF Grado Medio Cocina y Gastronomía

GALLETAS DE LENTEJAS

Ingredientes:

200 gr de lentejas IGP Tierra de Campos
225 gr de mantequilla
200 gr de azúcar moreno
1 huevo
1 c.c de vainilla
330 gr de harina de avena
1 c.c de canela
1 c.c de impulsor
1 pizca de sal
Azúcar glace

Elaboración:

Primero cocer las lentejas, triturarlas hasta hacer un puré.

Después batimos la mantequilla a temperatura ambiente con el azúcar, le añadimos el huevo, la vainilla y el puré de lentejas y seguimos batiendo.

Mezclamos todos los elementos secos.

Mezclamos los elementos húmedos con los secos hasta que quede una masa homogénea.

Estiramos la masa y la dejamos enfriar.

Cortamos con un corta pastas y horneamos durante 12 minutos a 180º C.

Por último espolvorear azúcar glace.

