

Galletas de zanahoria

- 100 gr de zanahorias (ya peladas y limpias)
- 1 huevo
- 1 tazar de harina
- 25 gr de mantequilla o margarina
- 25 gr de miel
- 1/2 cucharadita de bicarbonato
- 1/2 cucharadita de canela.

Primero batimos la mantequilla o margarina a temperatura ambiente con el azúcar hasta obtener una crema. Agregamos el huevo y la miel y mezclamos bien. Luego incorporamos la zanahoria rallada lo más fina posible, y reservamos.

En otro recipiente mezclamos la harina, el bicarbonato y la canela, y agregamos a la mezcla anterior, amasando hasta obtener una masa elástica, que no se pegue a las manos (como la de la pizza). Dejamos reposar en el refrigerador durante 15 minutos y luego

estiramos con bastante harina a 1/2 cm de espesor y cortamos triángulos alargados con un cuchillo o porta pizza con ayuda de un adulto.

Colocamos luego en una fuente enmantecuada y horneamos en horno precalentado a 180° por 15 minutos

