

# Galletas Saladas de Diferentes Figuras

Sirve: 12 porciones

## Ingredientes

1 paquete levadura seca

1/2 taza agua calientita

1 cucharadita miel

1 1/3 harina

1 cucharadita sal

## Preparación

1. Caliente el horno a 425°F.
2. En un tazón pequeño, disuelva la levadura en agua caliente, agregue la miel y déjelo a un lado durante unos minutos.
3. En un tazón hondo grande, mida la harina y sal.
4. Agregue la mezcla con la levadura a la mezcla con la harina y agite hasta que forma una bolita lisa de masa. Agregue más harina si la masa está muy pegajosa.
5. Amase la masa sobre la mesa hasta hacer una bola suave. Agregue un poco más de harina si la pasta resulta muy pegajosa.

### Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad
<b>Calorías</b>	<b>50</b>
<b>Grasa total</b>	<b>0 g</b>
Grasa saturada	0 g
Colesterol	0 mg
<b>Sodio</b>	<b>190 mg</b>
<b>Total de Carbohidrato</b>	<b>11 g</b>
Fibra dietética	1 g
Azúcares totales	0 g
Azúcares Añadidas incluidas	N/A
<b>Proteínas</b>	<b>2 g</b>
Vitamina D	N/A
Calcio	N/A
Hierro	N/A
Potasio	N/A

N/A - Información no está disponible

6. Divida la pasta en 12 pedazos del tamaño de una nuez. Aplaste cada bolita hasta que tenga la forma de una culebra y luego doble para hacer una forma de pretzel, letra u otra forma divertida.

7. Coloque las figuras de masa sobre un molde ligeramente engrasado con aceite en aerosol.

**Origen:** Kansas Family Nutrition Program, Kids a Cookin'