



Galletas de Compota de Manzana

Sirve: 12 porciones

Use la misma masa deliciosa para hacer ya sea galletas o pasteles.

Ingredientes

- 1 **taza** azúcar
- 1/2 **taza** margarina (o mantequilla o manteca)
- 1 **huevo**
- 2 **cucharaditas** bicarbonato de sodio
- 2 1/2 **tazas** harina (todo uso)
- 1/2 **cucharadita** sal
- 1 **cucharadita** canela
- 1 1/2 **tazas** compota de manzana, sin endulzar
- 1 **taza** pasitas

Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad
Calorías	281
Grasa total	8 g
Grasa saturada	2 g
Colesterol	16 mg
Sodio	377 mg
Total de Carbohidrato	50 g
Fibra dietética	2 g
Azúcares totales	27 g
Azúcares Añadidas incluidas	16 g
Proteínas	4 g
Vitamina D	0 IU
Calcio	16 mg
Hierro	2 mg
Potasio	149 mg
N/A - Información no está disponible	
MiPlato Grupos de Alimentos	
■ Frutas	1/4 taza
■ Granos	1 1/2 onzas

1 **taza** nueces (opcional)

Preparación

1. Caliente el horno a 350°F. Prepare un molde para galletas (ver abajo).
2. Bata juntos el azúcar, la manteca y el huevo hasta quedar cremoso.
3. En un tazón separado, mezcle el bicarbonato de sodio, harina, sal, y canela. Mezcle bien.
4. Vierta la mezcla de harina en la mezcla de manteca hasta que esté todo húmedo.
5. Añada la compota de manzana, pasitas, y nueces (si utiliza).

Para hacer las galletas: coloque cucharadas de masa sobre el molde para galletas engrasado, separadas por unas pulgadas. Hornee a 350°F durante 10 o 12 minutos

Para hacer pastel: Hornee a 350°F en un molde de 8 pulgadas X 8 por 40 minutos.

Notas

Para comprobar si el pastel está listo, inserte un palillo en el pastel. Cuando éste salga limpio, el pastel está listo.

Montana State University Extension Service, Montana Extension Nutrition Education Program Recetas del Sitio Web