

# Galletas con fibra de zanahoria

Publicada por:

[imprimir](#)



- 15 '
- 15 '
- 4

## Comentario nutricional

Para hacer estas galletas en el horno convencional se debe programar «Aire caliente» a 160 °C y retirarlas cuando estén doradas. Se pueden añadir unas pepitas de chocolate a la masa para hacer unas chocolate chip cookies con zanahoria.

## Modo express

1. Mezclar la harina y la levadura con el aceite hasta conseguir una consistencia parecida a la arena de playa. Aparte batir la yema de huevo con azúcar.
2. Mezclar ambas preparaciones, añadir la pulpa de zanahoria y amasar hasta que se forme una masa homogénea y plástica. Añadir un poco de agua si está muy seca o harina si está blanda.
3. Con la pasta resultante, hacer bolas del tamaño de una nuez y aplastarlas ligeramente para formar las galletas.
4. Poner un trozo de papel de horno en la cubeta de la Chef Plus Induction Pro y colocar 4 galletas encima; cubrir con otro trozo de papel y disponer otras 4 galletas encima.
5. Cerrar la tapa y programar el menú «Horno» durante 15 minutos a 173 °C.
6. Cuando acabe, cambiar las galletas de arriba a la parte de abajo y viceversa, programar otra vez el menú «Horno» durante 15 minutos a 173 °C.