

# Galletas Danesas

## Ingredientes para 4 personas:

- 125 g de mantequilla
- 125 g de preparado de harina Loprofin
- 75 g de azúcar blanco
- 25 g de azúcar melaza
- 10 g de clara de huevo o 1 c/ café de sustituto de huevo con 1 c/s de agua
- Raspadura de ½ limón y ½ naranja



## Elaboración:

1. Entibiar la mantequilla, añadir el resto de ingredientes y remover bien.
2. Con una cuchara sopera ponemos porciones de masa sobre un papel de horno separadas entre ellas.
3. Dejar cocer al horno a 170 °C hasta que los márgenes estén dorados.
4. Esperar a que se enfríen y servirlos.

## Observaciones:

Para guardar la masa se puede hacer un rulo con la ayuda de papel film (diámetro de un plátano), enfriar. Cuando la masa se haya solidificado se pueden cortar discos de medio centímetro de grosor y cocerlos.

Cada galleta pesa unos 8-10 g en crudo, es decir, medio centímetro de grosor del disco o una cucharada sopera.

## Valoración nutricional:

Con clara de huevo:

Por 100 g: E: 495,03kcal P: 0,38g (19,86 mg de phe) L: 9,05g HC: 58,03g

Con sustituto de huevo:

Por 100 g: E: 507,04kcal P: 0,36g (15,77 mg de phe) L: 29,55g HC: 59,94g

