

Galletas Ranger

36 porciones

Distribuya los bocadillos antes de empezar a comer. Por ejemplo, saque una porción de galletas saladas y vuelva a colocar la caja en la alacena.

- 1 taza de manteca
- 3/4 taza de azúcar moreno
- 3/4 taza de azúcar
- 2 huevos
- 2 tazas de harina para todo uso
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 3 tazas de avena
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 taza de cereal de arroz crujiente



1. Lávese las manos con agua y jabón. Precaliente el horno a 350°F. Rocíe una molde para hornear con aceite en aerosol. Ponga a un lado.
2. En un tazón grande, mezcle la manteca, el azúcar moreno y el azúcar hasta que quede suave y cremoso. Rompe los huevos en un tazón pequeño. Lávese las manos con agua y jabón después de romper los huevos crudos. Mezcle los huevos en la mezcla de manteca y azúcar.
3. En un recipiente aparte, tamice la harina, la sal, el polvo de hornear y el bicarbonato de sodio. Agregue lentamente los ingredientes secos a los ingredientes húmedos.
4. Agregue la avena, la vainilla y el cereal a mano. Mezclar bien.
5. Caiga por cucharadas pequeñas en la bandeja para hornear preparada.
6. Hornear durante unos 10 minutos o hasta que esté ligeramente dorado. Pasar a una rejilla y dejar enfriar.

Información nutricional por porción: Calorías 140, Grasa total 6g, Grasa saturada 2g, Colesterol 15mg, Sodio 85mg, Total de carbohidratos 19g, Fibra dietética 0g, Azúcares totales 9g, Proteína 2g, Calcio 2%, Hierro 4%.