



## Galletas de cereales



### Ingredientes:

- 1 vaso y medio de cereales Master Cramble
- 1 vaso de harina
- 90 gr. de mantequilla
- 1 huevo
- vainilla azucarada

### Indicaciones:

1. Derretimos la mantequilla en un bol.
2. En el mismo bol, añadimos los cereales y los mezclamos con la ayuda de un tenedor.
3. Si se desea, se pueden machacar los cereales un poquito.
4. Incorporamos la harina y seguimos mezclando.
5. Añadimos el huevo y removemos hasta que el huevo esté bien integrado en la masa.
6. Echamos una pizca de vainilla azucarada (o azúcar al gusto) y mezclamos.
7. Pre calentamos el horno a 160 °C.
8. En una bandeja preparada con papel de horno, formamos las galletas.
9. Metemos la bandeja en el horno y las dejaremos en él hasta que se doren.
10. Cuando estén doradas, dejar enfriar y conservar en un bote hermético o lata de galletas.

Se pueden tomar para desayunar, a media mañana, para merendar a media tarde.