

Galletas Integrales con Chispas de Chocolate

Sirve: 48 Porciones

48 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
-------------	--------	---------

Preparación

1. Precaliente el horno a 375° F
2. En una batidora, forme una masa cremosa con la mantequilla y los dos tipos de azúcar, luego agregue vainilla y huevos.
3. En un tazón aparte, combine el bicarbonato de sodio, harinas, salvado y la linaza. Puede usar 2 1/4 tazas de harina de trigo integral en lugar de la mezcla de harinas, salvado y linaza molida.
4. Gradualmente agregue la harina al tazón de mezclar, mezcle bien. Agregue las nueces y las chispas de chocolate y mezcle bien.
5. Vierta cucharadas redondeadas sobre la bandeja para hornear galletas y hornee por 8-10 minutos a 375° F.

Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad
Calorías	119
Grasa total	8 g
Grasa saturada	3 g
Colesterol	16 mg
Sodio	51 mg
Total de Carbohidrato	12 g
Fibra dietetica	1 g
Azúcares totales	N/A
Azúcares Añadidas	N/A
incluidas	
Proteínas	2 g
Vitamina D	N/A
Calcio	12 mg
Hierro	1 mg
Potasio	N/A

N/A - Información no está disponible

Origen: Idaho State Department of Education, Child Nutrition Programs