

# Galletas de Limón Y Canela



## Ingredientes:

*Para las galletas:*

- 525 gr de harina de maíz Proceli Basic Mix
- 150 ml de aceite de girasol
- 225 gr de azúcar moreno
- 1 cucharadita Y 1/2 de bicarbonato (de las de postre)
- 1 sobre de levadura Mercadona
- 3 huevos O 3 cucharadas soperas colmadas de No Egg disueltas en 150 ml de agua
- Ralladura y 150 ml de zumo de limón
- 3 cucharaditas de vainilla molida

*Para el azúcar de cítricos:*

- 2 Cucharadas de azúcar moreno
- Ralladura de 2 limones

## Preparación:

Lo primero que hacemos es preparar el azúcar de cítricos. En un pequeño cuenco, plato... Mezclamos bien el azúcar con la ralladura de 2 limones mezclándola bien con las manos y reservamos.

En un cuenco batimos el aceite de girasol con el azúcar y la ralladura de limón. Cuando esté bien integrado añadimos el zumo de limón, batimos con la batidora y luego añadimos los huevos batidos o el No Egg disuelto y batimos de nuevo hasta obtener una masa homogénea.

Mezclamos la harina con la vainilla, la levadura, el bicarbonato y la cernimos en un cuenco. La vamos añadiendo el resto de los ingredientes, y mezclamos con ayuda de una cuchara de madera hasta obtener una masa homogénea sin grumos.

Dejamos reposar la masa 10 minutos y con ayuda de una cuchara vamos haciendo bolitas con la masa y las rebozamos en el azúcar de cítricos.

Las colocamos sobre una bandeja de horno, forrada con papel de hornear, aplastándolas un poco y dejando un pequeño espacio entre ellas ya que crecen un poco

Precalentar el horno a 200° C y bajar la temperatura a 180° C al meter las galletas

Las horneamos durante unos 15 minutos, con el horno a 180° C.

Finalmente las dejamos enfriar sobre una rejilla, y ya están listas