



MAMA Súper Cookie

Rendimiento 48 Galletas

Ingredientes:	Volumen:	Peso:
1. Azúcar	1 taza (240cc)	202g
2. Huevos grandes	4 huevos grandes (~240cc)	226g
3. Aceite	1 ¼ tazas (300ml)	270g
4. Melaza	½ taza (120ml)	170g
5. Vainilla	2 cucharaditas (10ml)	10g
6. Bicarbonato de sodio	1 cucharadita (5cc)	5g
7. Sal yodada	½ cucharadita (2 ½ cc)	2.5g
8. Canela	½ cucharadita (2 ½ cc)	1.4g
9. <i>Nora Lynn</i> Micronutrientes™	1 cucharadita presionada (5cc)	3.33g
10. Harina	3 tazas (720cc)	400g
11. Leche descremada instantánea	4 ¾ tazas (1,140)	368g

1. Añada los ingredientes al mezclador en el orden indicado, mezclando bien después de cada adición.
 2. Después de mezclar en el último ingrediente seco, batir durante unos segundos, y luego dejar que la masa “descansa” a temperatura ambiente durante unos minutos. Esto ayuda a que se convierte en menos pegajosa y más fácil de trabajar.
 3. Vierta cucharadas colmadas uniforme (aproximadamente 30 cc) sobre una bandeja sin engrasar. El uso de papel pergamino del panadero es muy recomendable.
 4. Aceite en la parte inferior de un frasco redondo o de vidrio para usar como una prensa de la galleta.
 5. Sumerja la “prensa” aceitada en azúcar granulada.
 6. Presione la masa de galletas con el frasco hasta que quede redonda y plana.
 7. Hornee a 350 grados Fahrenheit (177 grados Celsius) durante 10 minutos, retire del horno y deje que endurezca hasta que las galletas pueden mantener su forma mientras se trasladaba a una rejilla para enfriar.
- *4 cookies Súper Cookies proporcionan 500 calorías, 16g de proteínas y 25g de grasa(45% de las calorías provienen de la grasa)*
 - *1 Súper Cookie suministra 68% de la RDA de 21 micronutrientes esenciales (vitaminas y minerales) para niños 1-3 años de edad*