



## **GALLETAS DE ESPINACAS**

Deliciosas Galletas de espinacas para compartir

4 porciones porciones / Dificultad baja / 40 minutos

## **INGREDIENTES**

½ mazo mediano de espinacas (solo las hojas y tallos finos).  
1½ taza de Leche Evaporada CARNATION®.  
1 sobre de Caldo Gallinita MAGGI®.  
2 cucharadas de harina de maíz.  
½ taza de maní tostado triturado.  
Pimienta blanca molida al gusto.  
Sal al gusto.

## PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a temperatura media.
2. Cocina las espinacas al vapor. Para ello, vierte un poco de agua en una cazuela y ponla a fuego medio. Encima colocas un colador con las espinacas y dejas cocer durante 10 minutos. Es muy importante que el agua no toque el colador.
3. Aparte, en un cazo mediano vierte la Leche Evaporada CARNATION® y disuelve la harina de maíz y el sobre de Caldo Gallinita MAGGI®.
4. Deja cocinar a fuego medio removiendo constantemente hasta que espese.
5. Una vez espeso, añade las espinacas cocidas y el maní tostado. Rectifica el sabor con sal y pimienta.
6. En una bandeja apta para el horno, coloca un papel y rocíale aceite.
7. Ayúdate con una cuchara para extender la masa con la forma que le quieras dar a las galletas.
8. Hornéalas a fuego medio hasta que queden doradas y crujientes, entre 10 y 15 minutos.
9. Una vez listas, retira del horno y deja refrescar antes de comer.