

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

## **POSTRES**

### **HUESITOS REFRESCANTES**

#### *INGREDIENTES:*

- 1 ½ Taza de harina integral
- 1 ½ Taza de bisquick harina preparada
- ½ Taza de hojas de menta
- ¼ Taza de leche
- 4 Cucharadas de margarina
- 1 Huevo
- 1 ½ Cucharada de sirope de arce o de maíz

#### *PROCEDIMIENTO:*

Utilizando una procesadora de alimentos, une todos los ingredientes hasta que las hojas de menta estén totalmente picadas y se forme una pelota.

En una superficie no adhesiva, esparce la masa con un rodillo a unas ¼ o ½ pulgadas de grosor.

Córtalos con un cortador para galletitas o con un cuchillo.

Colócalos en un molde para galletitas también de superficie no adhesiva.

Hornéalo a 35 grados por unos 20 minutos o hasta que se doren.

Déjalos enfriar y guárdalos en un recipiente bien sellado.

