

GALETES DE SANT JORDI

Ingredients:

- 150g de farina
- 1 pessic de sal
- 150 gr de sucre moreno
- 1 ou
- 100 gr de flocs de civada
o 60 gr de flocs i 40 gr d'ametlla molta
- 60 gr d'aranyons (arándanos)
- 125 gr de mantega tipus pomada
- 8 gr de llevat Royal
- 50 gr de xocolata picada
- 50 gr d'anacards crus picats, o ametlles, avellanes, pinyons, cacau...



Preparació:

Precalentem el forn al 180°. Tamisem la farina i el llevat i afegim la sal. Ho reservem. Barregem el sucre amb la mantega i després, l'ou. Afegim la barreja de flocs, ametlla, xocolata i fruita seca. Remenem i afegim la farina i el llevat. Ho remenem fins que la massa sigui compacta.

Formem petites boles de massa i les posem sobre el silpad per anar al forn. Les posem separades perquè no s'enganxin entre elles. A sobre podem posar-hi sèsam, més xocolata...

Les posem al forn 15'. Han de sortir una mica tovetes perquè després, a fora, ja s'endureixen.