



GALETES PER A GOS DE CIVADA, POMA I PASTANAGA



Dificultat baixa

150 g de farina de civada integral
100 g de flocs de civada
1 poma ratllada
2 pastanagues ratllades
2 ous
1 cullera d'oli d'oliva verge extra La Fortunata
1 culleradeta de llevat
4 cullerades d'aigua

- 1.** En un bol posa la pastanaga i la poma ratllada i barreja-ho tot bé. A continuació, afegeix-hi els dos ous batuts i la cullerada d'oli d'oliva. Barreja-ho tot fins a obtenir una pasta.
- 2.** Afegeix el llevat i la farina de civada, vés integrant a poc a poc amb els altres ingredients, afegeix també els flocs de civada. Si veus que ha quedat massa compacta vés afegint aigua fins que obtinguis una massa pastosa però mal·leable.
- 3.** Estira la massa amb les mans sobre una superfície enfarinada fins aconseguir una capa de 1 cm de gruix aproximadament. Amb un motlle o amb un got retalla la forma de cada galeta i vés col·locant-les sobre una safata folrada amb paper de forn.
- 4.** Preescalfeu el forn a 180° i enforneu les galetes durant 15-20 minuts. Quan estiguin daurades treu-les i llistes per premiar el teu amic fidel!

TROBA ELS INGREDIENTS A LA NOSTRA BOTIGA