

# Whole Wheat Lemon Blueberry Cookie

Rinde: 15 Galletas



## Ingredientes

- 2 1/4 Tazas de Harina Integral
- 3/4 Cucharadita de Polvo de Hornear
- 1/4 Cucharadita de Bicarbonato de Sodio
- 1/8 Cucharadita de Sal
- 2/3 Taza de Miel
- 2/3 Taza de Yogur Griego sin Grasa
- 1/2 Huevo
- 1 Cucharadita de Jugo de Limón
- 1/4 Cucharadita de Extracto de Vainilla
- 2/3 Taza de Arándanos Congelados
- 1 Cucharada de Harina Integral

## Instrucciones de Preparación

1. Precalienta el horno a 350°F (175°C).
2. En un tazón, combina la harina integral, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio y la sal. Reserva.
3. En otro tazón, combina la miel, el yogur griego, el huevo, el jugo de limón y el extracto de vainilla.
4. Mezcla los ingredientes húmedos con los secos hasta formar una masa.
5. Mezcla los arándanos congelados con 1 cucharada de harina integral y luego incorpóralos a la masa.
6. Coloca porciones de masa en una bandeja para hornear forrada con papel pergamino, formando montículos de aproximadamente 2.5 cucharadas.
7. Hornea por unos 10 minutos, girando la bandeja a la mitad del tiempo de cocción. Deja enfriar. ¡Estas galletas suaves tienen casi una textura de pastel! ¡Disfruta!

