

## BAGELS DE CANELA Y PASAS

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 25 minutos

Salen 4 bagels

### Ingredientes:

- 1 1/2 tazas de harina de trigo o harina integral
- 1 taza de yogurt griego, sin grasa o con grasa
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1/2 taza de pasas



### Instrucciones:

1. Calentar el horno a 375 F ( 190 C) y preparar un molde para hornear con papel pergamino, dejar aparte.
2. En un recipiente grande agregar todos los ingredientes, con una espátula mezclar lo más que puedas.
3. Con las manos amasar la masa unas cuantas veces hasta que esté suave, pero no pegajosa, (no debe quedar masa en tu mano cuando la separes). Si está muy pegajosa puedes echar más harina para que tome la consistencia que se necesita.
4. Dividir la masa en 4 partes iguales y formar bolitas, colocarlas en el molde preparado, con la ayuda del mango de una cuchara hacer un agujero en el centro.
5. Hornear durante 25 minutos o hasta que esté dorado, una vez listo sacar del horno y disfrutar calentitos con lo que quieras y ser más que feliz 😊.

### Notas:

\*Los que te sobren guardarlos en una bolsa ziploc o en un recipiente bien cerrado, y cuando los vayas a comer, meterlos a calentar al horno y listo. Los puedes congelar y así tenerlos disponibles cuando se te apetezcan.