



## GALLETAS DE AVENA CON PASAS Y NUEZ

 Porciones: 10  Tiempo de preparación 40 minutos

 Postre

### INGREDIENTES

- 3 huevos
- 1 taza de pasas
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 taza de margarina La Villita
- 1 taza de azúcar mascabado
- 1 taza de azúcar blanca
- 2 ½ tazas de harina blanca de trigo
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 2 cucharaditas de bicarbonato de sodio
- 2 tazas de hojuelas de avena
- 1 taza de nueces

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta es la receta perfecta para el postre de hoy, unas galletas deliciosas que además son muy nutritivas.

Primero mezclamos los huevos, las pasas y el extracto de vainilla en un recipiente pequeño, lo tapamos y lo dejamos reposar durante una hora.

Ahora vamos a batir la margarina con los dos tipos de azúcar que tenemos hasta que quede una crema uniforme y consistente. Agregamos poco a poco la harina, la canela, el bicarbonato y un poco más de margarina. Finalmente incluimos la primera mezcla que hicimos (huevos con pasas y vainilla), la avena y las nueces picadas, y terminamos de incorporar todo. Hecho esto pongamos a precalentar el horno a 175 °C, por 10 minutos.

Vamos a colocar cucharadas de la masa en charolas para hornear sin engrasar, horneamos durante 15 minutos o hasta que se vean ligeramente doradas y ¡listo!

Este postre es tan rico que no durará nada, amigas, y seguro tendrán que hacer más. A sus familias les encantará.