



GALLETAS DE AVENA Y MARGARINA

 Porciones: 30  Tiempo de preparación 35 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 125 gramos de Margarina sin sal La Villita a temperatura ambiente
- 250 gramos de harina sin polvos de hornear o 1 1/2 taza
- 70 gramos de azúcar flor o 1/2 taza
- 1 1/2 cucharadita de polvos de hornear
- 2 huevos
- Pizca de sal (omitir si usan margarina con sal)
- 1 taza de avena

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, un postrecito no se le niega a nadie y menos con Margarina La Villita. Disfruta en familia estas ricas galletas.

Primero, precalentamos el horno a 180°C.

Comenzamos batiendo la Margarina sin sal La Villita, el azúcar y la sal. Continuamos la mezcla añadiendo primero la yema y luego la clara de un huevo, batimos lentamente. Agregamos la harina y el polvo para hornear. Continuamos batiendo hasta que esté todo integrado.

Formamos unas 30 bolitas con la mezcla anterior y las pasamos por la siguiente mezcla: un huevo y avena. No olvides preparar tu bandeja para horno con un poco de Margarina La Villita y harina para que no se peguen.

Dejamos en el horno unos 15 minutos y ¡terminamos!

 LaVillitaMX  @LaVillita