



GALLETITAS DE AVENA

 Porciones: 15  Tiempo de preparación 40 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 2 tazas de harina
- 1/2 cucharadita de bicarbonato
- 1/2 cucharadita de sal
- 3/4 de taza de mantequilla sin sal derretida
- 1 taza de azúcar morena
- 1/2 taza de azúcar
- 1 cucharadita de canela
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 1 huevo
- 1 yema de huevo
- 1 1/2 tazas de avena
- 1 taza de pasas

MODO DE PREPARACIÓN

¡Amigas! ¿Quieren consentir a los niños? Haz unas deliciosas galletas de avena, para que puedan disfrutarlas después de una tarde de juegos.

Precalienta el horno a 160 °C. Pon el papel para hornear sobre charolas para galletas. Derrite la mantequilla en el microondas y deja que se enfríe un poquito. Después mezcla la harina, bicarbonato y sal.

En una batidora, bate la mantequilla derretida con el azúcar morena y normal. Agrega la canela, vainilla, huevo, yema de huevo y bate otros minutos hasta que esté con una consistencia suave y cremosa.

Agrega la harina y revuelva hasta que esté todo mezclado. Agrega la avena y las pasas y revuelve. Pon 1/4 de taza de la mezcla en forma de bolita sobre las charolas de galletas (separadas para que no se peguen) hasta usar toda la masa.

Hornea por 14-16 minutos.