

GALLETAS DE AVENA

INGREDIENTES

125 gr de mantequilla sin sal
125 gr de Azúcar morena
1 huevo
1 cdta de vainilla
1/4 taza de leche
125 gr de harina sin leudante
1/4 cdta de bicarbonato de soda
1/4 cdta de canela molida
1/4 cdta de nuez moscada molida
1/4 cdta de sal
140 gr de avena en hojuelas
75 gr nueces trituradas
Pasas o chispas de chocolates (opcional)

PREPARACIÓN

Fundir la mantequilla en una olla a fuego bajo, con cuchara de madera agregar el azúcar y retirar del fuego. Añadir el huevo ligeramente batido y la esencia de vainilla, y la leche, mezclar bien y reservar. Luego cernir la harina con el bicarbonato, las especias y la sal, unirlas con la mezcla de la mantequilla, las hojuelas de avena, las nueces y las pasas. Mezclar todo muy bien, tapar el envase y refrigerar mínimo 1 hora.

Precalentar el horno a 350 F. Preparar una bandeja con papel antiadherente o tapetes de silicona y poner la mezcla por cucharadas, cuidando que haya espacio suficiente entre ellas colocar las pasas o .

Hornear alrededor de 15 min cuidando que no se doren demasiado para que no tomen un gusto amargo.

NOTA:

Si lo desea bañadas en chocolate

Calentar trozos de chocolate en el horno microondas a temperatura media (50%) durante aproximadamente 2 minutos. Revolver hasta que los trocitos se derritan. Sumergir las galletas hasta la mitad en el chocolate. Colocar en un molde forrado con papel manteca hasta que se enfríe o refrigerar durante 15 minutos.