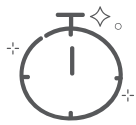


GALLETAS DE AVENA



Tiempo de preparación: 1 Hora.



Cocinar en: Horno 180° C.



Receta para: 8 personas.



Nivel de dificultad: bajo.



Ingredientes:

1 1/2 taza de maquetilla.

1/2 taza de azúcar fina.

1/2 taza de azúcar morena

2 cucharaditas de vainilla

2 huevos.

3/4 taza de harina

1/2 cucharadita de polvo de hornear.

2 Tazas de avena en hojuelas.

1/2 taza de nueces.

1/2 taza de almendras con piel.

Preparación:

Lo primero que debes hacer es batir la mantequilla y el azúcar, agregar la vainilla hasta formar una masa ligera. A esta mezcla añade los huevos y bate hasta tener una mezcla homogénea y reservar.

Tamizar la harina y el polvo de hornear, añadir la 1/2 taza de nueces y de almendras, previamente picados en trozos pequeños y añadir la avena en hojuelas.

Agregar a la primera de mantequilla la mezcla de productos secos y mezclar hasta formar una masa.

Para formar las galletas de avena, colocar porciones pequeñas con una cucharadita en una placa previamente enharinada o en una placa antiadherente. Colocarla con por lo meno 1 cm de separación para evitar que se unan, ya que esta preparación crece al hornear.

Hornear a 180° C por 8 minutos aproximadamente o hasta que se doren.