



Galletas de avena Tec

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocimiento: 45 minutos

Tiempo total: 1 hora

Porciones: Aproximadamente 80 galletas

Poniendo atención en los ingredientes es que podemos lograr los resultados que deseamos en una receta.

Yo quería una galleta de avena que no fuera tan dulce y que estuviera delgada y muy crujiente. Entonces tomando lo mejor de varias recetas y haciendo un poco de investigación es que llegué a mi galleta soñada.

Todo depende del tipo de grasa, de la humedad del azúcar que se use, de las reacciones químicas del bicarbonato en la mezcla y del manejo de la masa.

Ingredientes:

OPCIÓN DE GRASAS 1

- 1/2 Taza (113 gramos) de manteca vegetal a temperatura ambiente
- 1 Barra de mantequilla a temperatura ambiente

OPCIÓN DE GRASAS 2

- 1 Taza de manteca a temperatura ambiente (en este caso habrá que agregar 6 cucharaditas de agua junto con los ingredientes líquidos)

- 3/4 Taza de azúcar no refinada (estándar)
- 3/4 Taza de azúcar blanca (refinada)
- 2 Huevos enteros
- 1 Cucharadita de vainilla
- 1 1/4 Taza de harina
- 1/4 Cucharadita de sal
- 1 Cucharadita de bicarbonato
- 1/2 Cucharadita de canela en polvo
- 3 Tazas de avena
- 1 Taza de de nuez picada



Galletas de avena Tec

Procedimiento:

En la batidora se acrema la manteca y la mantequilla. Ahí se agrega el azúcar, poco a poco sin dejar de batir hasta que se incorpore bien.

Enseguida se ponen los huevos y la vainilla y se bate para que se humedezca todo parejo.

En otro recipiente, se combinan los ingredientes secos (menos la avena) el harina, la sal y el bicarbonato y se agregan a la mezcla húmeda.

Se apaga la batidora y se agrega la avena y las nueces y se revuelve con espátula o cuchara a que quede bien distribuido.

Se acomodan en charolas con tapete de silicón o con papel pergamino, usando la medida deseada ($\frac{1}{2}$ cucharadita aproximadamente) y dejando espacio entre una y otra pues crecen al doble.

Se meten a hornear a 180°C, hasta que se vean extendidas y doraditas.

Un tip para que queden crujientes es que al ponerlas en la charola hay que aplastar la masa un poco con el dedo.

¡BUEN PROVECHO!