



Galletas de avena

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocimiento: 45 minutos

Tiempo total: 1 hora

Porciones: N/A

Ingredientes:

- 1 3/4 Barra mantequilla a temperatura ambiente.
- 1 Cucharada manteca vegetal (Lirio o Inca) a temperatura ambiente.
- 3/4 Taza azúcar blanca.
- 3/4 Taza azúcar morena o mascabado.
- 3 Tazas de avena (natural o integral).
- 2 Huevos.
- 1 Cucharadita de vainilla.
- 1/2 Cucharadita de sal fina.
- 1 Cucharadita de polvo para hornear.
- 3/4 Cucharadita de canela en polvo.
- 1 1/4 Tazas de harina blanca.
- 1 Taza de pasas (opcional)

Procedimiento:

Acremar la mantequilla y la manteca. Una vez listas, se agregan los dos tipos de azúcar, después los huevos y la vainilla.

Incorporar todos los ingredientes secos poco a poco e integrarlos bien. Al final agregar la avena y las pasas.

Hacer bolitas pequeñas (porque extiende) y hornear a 180 grados centígrados por 20 minutos. Al sacar dejar reposar al menos 10 minutos antes de moverlas para que endurezcan y no pierdan su forma.

¡BUEN PROVECHO!