

Cookies de Avena y Pasas con Chocolate



Ingredientes

Azucar rubia: 270 g

Huevos: 2 Unidades

Bicarbonato De Sodio: Una pizca

Avena: 270 g

Harina 0000: 225 g

Chips de Chocolate: 1 Taza

Esencia De Vainilla: 2 cditas.

Manteca blanda: 250 g

Pasas de Uva: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Batir en batidora 250 gr de *manteca* blanda con 270 gr de azúcar rubia, 2 huevos y 2 cucharaditas de esencia de vainilla.
- Pasar la mezcla a un bol y mezclar con 225 gr de *harina* 0000, 270 gr de **avena** y 1 pizca de bicarbonato de sodio.
- Dividir la mezcla en dos partes ; a una añadir 1 taza de pasas de uva ; mezclar bien.
- A la otra parte, 1 taza de chips de **chocolate** y mezclar bien
- Formar bolitas aplanadas y uniformes con las mezclas y disponer en una placa para horno con papel *manteca* y enmantecadas
- Hornear a 180 grados durante 12-15 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cookies-de-avena-y-pasas-y-chocolate>