

Galletas de Avena y Pasas

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Leche: 30 cc

Huevo: 1 Unidad

Azúcar Negra: 100 g

Canela: 1 Pizca

Harina: 150 g

Pasas de Uva: 125 g

Manteca: 120 g

Azúcar blanca: 100 g

Bicarbonato De Sodio: 5 g

Esencia De Vainilla:

Avena arrollada: 160 g

Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

Para comenzar

batimos la manteca pomada junto a la canela, la sal y el azúcar

- Car negra, hasta que estén bien integrados, pero sin que se termine de fundir el azúcar.
- Luego, incorporamos el *huevo* con un batido corto.
- Añadimos la *harina* previamente tamizada con el bicarbonato de sodio, las pasas y la **avena**.
- Unimos y hacemos un rollo
- Dejamos enfriar
- Cortamos las cookies y las pasamos por *avena* arrollada extra.
- Cocinamos sobre una placa enmantecada y un tapiz antiadherente, en un horno a 180° C durante 12 minutos.
- Dejamos entibiar y despegamos antes de que se enfríen por completo

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