

Galleta de Avena y Arándano



Ingredientes

Huevo: 1 Unidad

Avena: 30 grs

Azúcar mascabado: 85 grs

Harina: 185 grs

Polvo de hornear: 2 grs

Arándanos: 40 grs

Azúcar: 85 grs

Chocolate blanco: 30 grs

Mantequilla: 110 grs

Sal: 1 grs

Preparación de la Receta

- Acremar la *mantequilla* con el azúcar y el azúcar mascabado.
- Agregar el *huevo*.
- Mezclar la *harina*, el polvo para hornear y la sal, e incorporar a la *mantequilla*.
- Integrar los *arándanos*, la **avena** y el *chocolate* blanco.
- Dar forma con un scoop, colocar en una charola y hornear a 180° C por 12 minutos aproximadamente.

Decoración

- Disponer las galletas y amarrarlas con un listón de colores.

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