

Galletas de Avena Clásicas

Tiempo de preparación: 35 Min



Ingredientes

Arándanos: 1/2 ta

Azúcar: 3/4 ta

Harina: 1 1/2 ta

Esencia De Vainilla: c/n A gusto

Nuez picada: 1/2 ta

Sal: 1 pz

Avena: 2 ta

Chispas de chocolate: 1/2 ta

Huevo: 2 Unidades

Mantequilla: 200 Gramos

Polvo para hornear: 1 cda

Preparación de la Receta

- Acremar *mantequilla* con azúcar hasta que esté bien integrado, agregar esencia de vainilla y *huevo* uno a uno batir hasta integrar.
- En un bowl mezclar *harina*, **avena**, nuez, chispas de *chocolate*, *arándanos*, polvo para hornear y sal
- Agregar a la mezcla de *mantequilla* y mezclar hasta integrar.
- Formar bolitas del tamaño deseado, colocar en una charola para horno con papel encerado.
- Hornear a 180°C durante 20 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/galletas-de-avena-clasicas>