Galletas de Avena Clásicas

Tiempo de preparación: 35 Min

Ingredientes

Arándanos: 1/2 ta
Azucar: 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 180ºC durante 20 minutos.

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