Galletas de avena y pasas



Ingredientes

Azúcar mascabado: 195 g
Huevo: 2 Unidades
Mantequilla: 170 g
Pasitas: 180 g
Harina: 145 g
Sal: Una pizca
Avena: 280 g
Polvo para hornear: 7 grs.

Preparación de la Receta

- Acremar la *mantequilla* con el azúcar mascabado.
- Añadir los huevos, uno a uno.
- Agregar la *harina*, el polvo para hornear y 1 pizca de sal.
- Incorporar la **avena** y combinar hasta obtener una mezcla homogénea.
- Por último, añadir las pasitas.
- Con una chuchara para helado, formar bolitas y colocarlas sobre una charola revestida con papel siliconado.
- Hornear a 180ºC por 15 minutos aproximadamente.

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