

# 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 180°C por 15 minutos aproximadamente.

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