

Galletas de Avena

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Avena en hojuelas: 3 Tazas

Azúcar: 1 Taza

Harina Leudante: 2 1/2 Taza

Miel: 4 cdas

Esencia De Vainilla: 1 cdita.

Huevos: 2 Unidades

Vainilla: 1 cdita.

Mantequilla: 100 g

Pasas: 1/2 Taza

Nueces: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- En un bol, mezclar la *harina leudante* y la **avena**
 - Añadir el azúcar e integrar.
 - Colocar los huevos en un bol pequeño y romper el ligue con un tenedor.
 - En el centro de los secos, agregar los huevos, la *mantequilla* pomada, la esencia de vainilla y la miel
 - Mezclar -queda una consistencia desgranada, rota-.
 - Trabajar primero con una espátula de goma y terminar uniendo con las manos
 - Agregar las nueces picadas y algunas pasas chiquitas -de lo contrario, picarlas-.
 - Engrasar una placa con *mantequilla* y enharinar
 - Realizar bolitas de masa uniéndolas con las manos y disponerlas en la placa abarcando toda su superficie
 - Llevar al horno precalentado y cocinar a 180 °C durante 10 minutos
 - Retirar y servir.
-
- Si lo deseas, puedes reemplazar la miel por alguna mermelada y la esencia de vainilla por ralladura de *limón*.
 - Antes de hornear, puedes coronar algunas bolitas de masa con ½ nuez mariposa.

Para más

- Si recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas los capítulos estreno de "[Repostería con Virginia Sar III, Desayunos y Meriendas](#)".

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