Galletas de Avena



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Avena en hojuelas: 3 Tazas
Azucar: 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 m&aacute

- S 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