

POSTRES

GALLETAS DE AVENA



Ingredientes:

- 150 g de mantequilla
- 1 1/4 taza de azúcar rubia
- 1 huevo
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 cucharada de sirup (o miel de palma)
- 1 1/2 taza de avena instantánea
- 1 taza de harina
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1 pizca de sal

Preparación

- Poner en el bowl de la batidora 150 g de mantequilla a temperatura ambiente + 1 1/4 taza de azúcar rubia.
- Mezclar hasta que esté suave y bien integrado.
- Agregar 1 huevo + 1 cucharadita de vainilla + 1 cucharada de sirup (o miel de palma) + 1 1/2 taza de avena instantánea + 1 taza de harina + 1 cucharadita de polvo de hornear + 1 pizca de sal.
- Refrigerar la mezcla por 30 minutos.
- Poner cucharadas de masa sobre la placa del horno con papel encerado.
- Aplastar levemente y llevar al horno a 190° por 10 minutos aprox. o hasta que estén levemente doradas por las orillas.



- No permitir que tomen color en la superficie.
- Puedes hacer bolitas con la masa y congelar para tener siempre masa lista para hacer galletas Las puedes poner congeladas directamente en el horno, pero estarían más minutos en el horno.

