



## GALLETAS DE AVENA Y MANZANA 4 porciones

### Ingredientes:

- ½ taza de harina de trigo
- ½ cucharadita de polvo para hornear
- ½ cucharadita de canela, en polvo
- 1 pizca de sal
- 1 ½ barras de margarina, a temperatura ambiente
- ¼ de taza de azúcar
- 1 clara de huevo
- 1 taza de avena
- ½ taza de puré de manzana
- ¼ de taza de pasas

Horno precalentado a 180° C

### Método de Preparación:

1. Mezcla la harina con el polvo para hornear, la canela y la sal; reserva.
2. Bate la margarina con el azúcar hasta acremar, agrega la clara de huevo hasta incorpora, añade la mezcla de harina y continúa batiendo.
3. Mezcla la avena con el puré y las pasas, agrega a la mezcla anterior y bate hasta que se incorporen perfectamente.
4. Con la ayuda de una cuchara, coloca bolitas en una charola previamente forrada con papel encerado. Hornea durante 11 minutos o hasta que las orillas estén doradas.
5. Retira del horno y ofrece.

Tiempo de Preparación: 15 min.

Tiempo de Horneado: 11 min

Grado de Dificultad: \*\*

Muy Fácil: \*  
Fácil: \*\*  
Medio: \*\*\*  
Difícil: \*\*\*\*  
Muy Difícil: \*\*\*\*\*

