



## GALLETAS DE AVENA 6 Porciones

### Ingredientes:

- 1 barra de mantequilla, a temperatura ambiente (90g)
- $\frac{3}{4}$  de taza de azúcar morena
- 2 huevos
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 1 taza de harina integral
- $\frac{3}{4}$  de taza de avena, molida
- 1 cucharada de polvo para hornear
- $\frac{1}{4}$  de taza de avena, entera
- Azúcar glass, para decorar

Horno Precaentado a 180° C

### Método de Preparación:

1. Bate la mantequilla con el azúcar hasta acremar; agrega los huevos y la esencia de vainilla. Añade poco a poco la harina, previamente mezclada con la avena molida, el polvo para hornear y la avena entera. Incorpora por completo.
2. Toma pequeñas porciones de la mezcla y colócalas en una charola previamente forrada con papel encerado, dejando separaciones entre ellas para evitar que se peguen.
3. Hornea de 10 a 15 minutos o hasta que estén doradas. Retira y deja enfriar.
4. Ofrece decorando con azúcar glass.

Tiempo de Preparación: 15 min.

Tiempo de Horneado: 10 a 15 min.

Grado de Dificultad: \*\*

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