



GALLETAS DE MANZANA Y CHOCOLATE 30 Piezas

Ingredientes:

- 1 barra de mantequilla (90g)
- ½ taza de azúcar morena
- 2 huevos
- 1 lata de leche condensada
- 1 taza de avena molida
- 2 ½ tazas de harina de trigo
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 3 manzanas, peladas y picadas en cubos pequeños
- 100 g de nuez picada
- 1 barra de Chocolate ABUELITA en barra (200g) en trozos

Horno Precaentado a 180° C

Procedimiento:

1. Bate la mantequilla junto con el azúcar hasta acremar, agrega los huevos uno a uno, agrega la leche condensada y la avena. Sin dejar de batir, agrega poco a poco la harina previamente cernida con el polvo para hornear.
2. Incorpora la vainilla. Sigue batiendo hasta obtener una pasta suave, añade la manzana y la nuez mezcla perfectamente.
3. En una charola previamente engrasada y enharinada o cubierta con papel encerado coloca porciones de la mezcla con la ayuda de una cuchara. Coloca en medio un trozo del Chocolate ABUELITA.
4. Hornea por 20 minutos o hasta que doren ligeramente, retira del horno y deja enfriar. Ofrece.

Tiempo de Preparación: 35 min.

Tiempo de Horneado: 20 min.

Grado de Dificultad: **

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