

Galletas de avena y pasas

INGREDIENTES

● MANTEQUILLA	100GR	● PASAS	AL GUSTO
● PASTA DE DÁTIL	3 C		
● HUEVOS	1		
● EXTRACTO DE VAINILLA	1CF		
● COPOS DE AVENA	180GR		
● LEVADURA	3C		
● CANELA	2CF		
● SAL	UNA PIZCA		

PREPARACIÓN

- EN PRIMER LUGAR PRECALIENTA EL HORNO A 180° Y PREPARA UNA BANDEJA PARA HORNO CON PAPEL DE HORNEAR
- POR OTRO LADO AÑADE EN UN BOL LA MANTEQUILLA CORTADA EN CUBOS Y LA PASTA DE DÁTILES Y BÁTELO HASTA QUE QUEDE UNA CONSISTENCIA SUAVE. PODRÍAS ESTAR HASTA 5 MINUTOS. CUANDO LA MANTEQUILLA ESTÉ CREMOZA, AÑADE EL HUEVO Y EL EXTRACTO DE VAINILLA Y BÁTELO BIEN HASTA QUE ESTÉ COMBINADO.
- POR OTRO LADO COMBINA LOS COPOS DE AVENA, LA LEVADURA, LA CANELA Y LA SAL HASTA QUE ESTÉ BIEN MEZCLADO.
- AÑADE ESTA MEZCLA A LA PREVIAMENTE PREPARADA Y MÉZCLALO TODO HASTA QUE SE HAYA FORMADO UNA MASA. LA CONSISTENCIA DEBE SER UN POCO PEGAJOSA, PARA QUE PUEDA TOMAR FORMA DE GALLETA.
- FINALMENTE, AÑADE LAS PASAS EN Y MÉZCLALO TODO.
- USA TUS MANOS PARA DARLE UNA FORMA A LAS GALLETAS. PROCURA QUE SEAN DE TAMAÑO UNIFORME.
- HORNÉALAS A 180° DURANTE 12-14 MINUTOS.
- AÑADE SAL POR ENCIMA ANTES DE TOMARLAS SI LO DESEAS