

Galletas de avena

Ingredientes:

1. 1 taza de Aladino Trocitos
2. 100 g de mantequilla, semi derretida
3. 1/2 taza de azúcar mascabado
4. 1 huevo
5. 1 cucharadita de vainilla
6. 1 1/4 taza de harina de trigo
7. 1/2 taza de avena
8. 1 cucharadita de bicarbonato
9. Una pizca de sal
10. Puedes agregar sustituto de azúcar para endulzar.



Preparación:

1. Mezclar 50 g de mantequilla, Aladino Trocitos y sustituto de azúcar hasta integrar perfectamente.
2. Agregar el huevo y el resto de mantequilla y batir.
3. Agregar el resto de los ingredientes y mezclar hasta integrar.
4. Dejar reposar la masa por 15 minutos en el refrigerador.
5. Hacer bolitas de una cucharada. Acomodar en charolas.
6. Hornear a 175°C por 8-10 minutos, dependiendo del tamaño, o hasta que estén ligeramente doradas pero húmedas al centro. Dejar enfriar un poco antes de mover a rejillas.