

GALLETAS DE AVENA, ARÁNDANOS Y NUECES

INGREDIENTES

- 100 GRS MANTECA
- 1 TAZA DE AZÚCAR
- 1 HUEVO
- 3 CDAS DE LECHE
- ½ CTA DE VAINILLA
- 1 Y 1/3 TAZA DE HARINA
- 1 Y 1/3 TAZA DE AVENA
- PIZCA DE SAL
- 2 CTAS DE POLVO DE HORNEAR
- 20 GRS NUECES
- 25 GRS PASAS DE ARÁNDANOS



PREPARACIÓN

BATIR A BLANCO LA MANTECA, AGREGAR AZÚCAR SIEMPRE BATIENDO, LUEGO EL HUEVO, VAINILLA Y LECHE.

RETIRAR DE LA BATIDORA Y AGREGAR LOS SECOS: HARINA, AVENA, SAL Y POLVO DE HORNEAR. MEZCLAR.

INCORPORAR NUECES Y ARÁNDANOS PICADOS Y, CON DOS CUCHARAS, ARMAR GALLETITAS SOBRE PLACA ACEITADA.

LLEVAR A HORNO CALIENTE 190° POR 10 MINUTOS.