

Galletas de avena con nuez



TIEMPO

35 minutos



RENDIMIENTO

9 galletas



DIFICULTAD

Fácil

INGREDIENTES

- ☐ 2 Huevos
- ☐ 160 ml Aceite
- ☐ 160 g Harina de Todo Uso
- ☐ 140 g Azúcar
- ☐ 300 g Avena Cruda
- ☐ 10 g Polvo para Hornear
- ☐ 1 ENCOTapa Esencia de Nuez ENCO
- ☐ Pizca de Sal
- ☐ 50 g Nuez en Trozos
- ☐ 50 g Pasas o arándanos

PROCEDIMIENTO

1. Bate a velocidad baja el huevo, aceite, harina, azúcar, avena, polvo para hornear y Esencia de Nuez ENCO hasta que se unan todos los ingredientes.
2. Agrega la sal, nuez y frutos secos.
3. Bate en velocidad alta por 2 minutos.
4. Divide la masa en bolitas de 90 g aproximadamente.
5. Decora con nuez cada galleta.
6. Hornea a 180°C por 25 minutos.