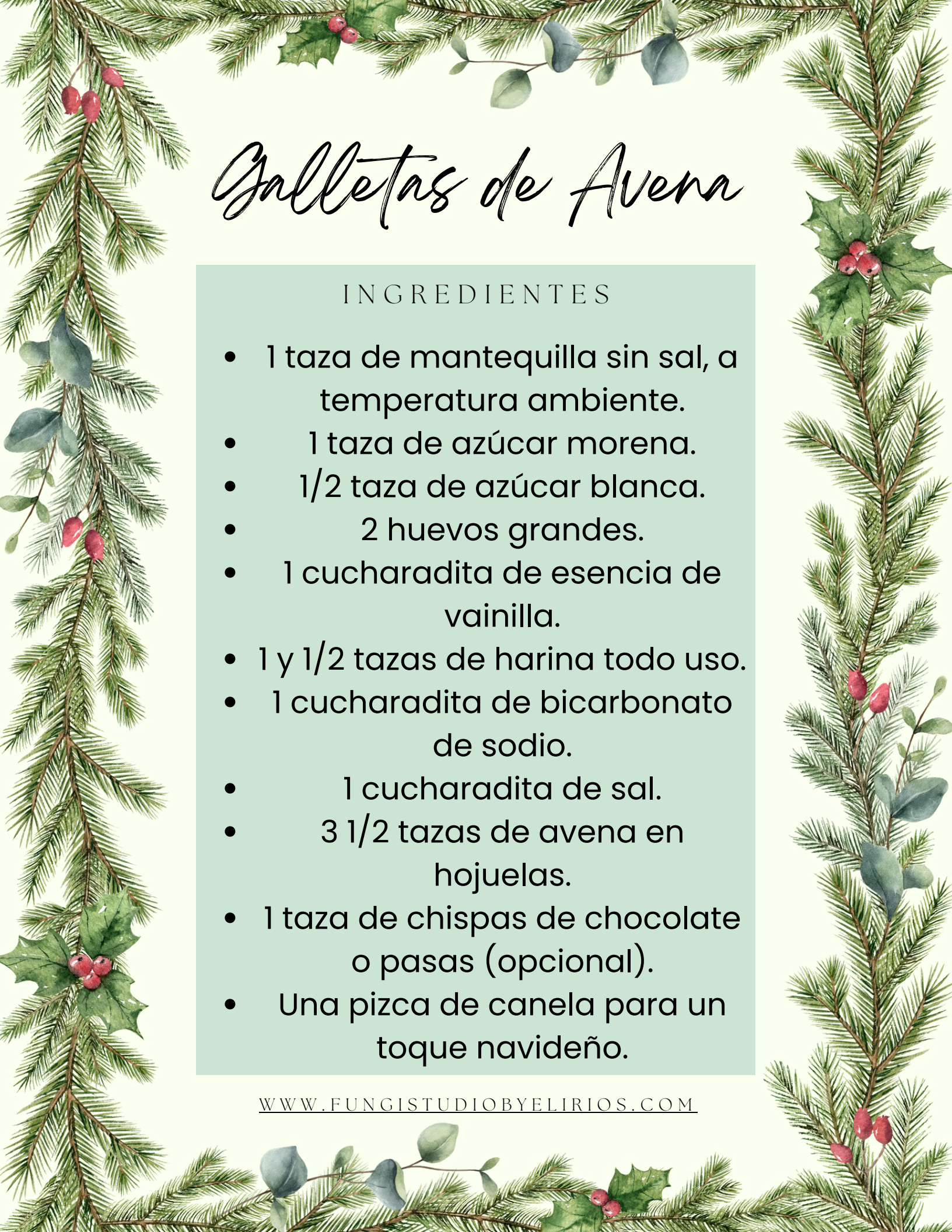
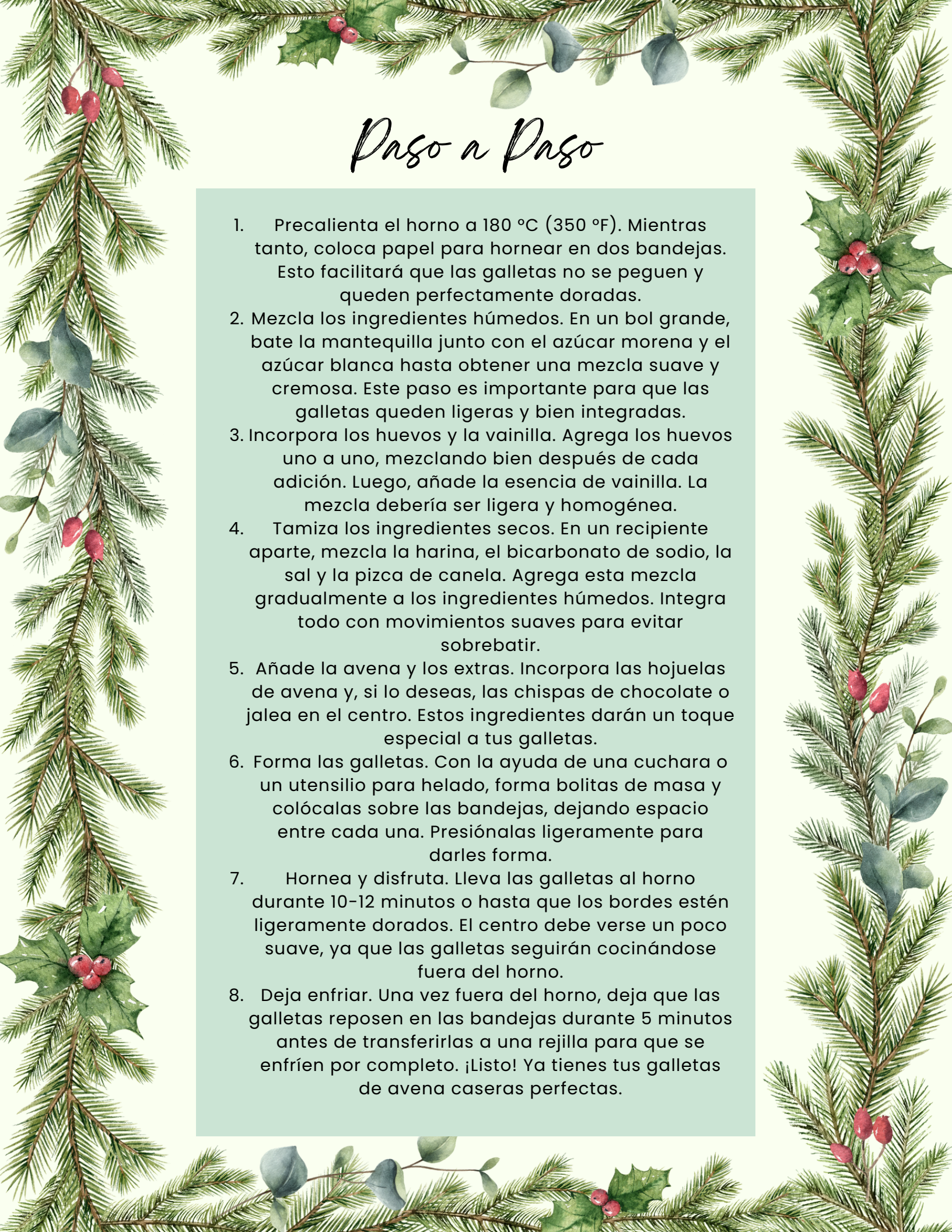




Galletas de Avena

INGREDIENTES

- 1 taza de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente.
- 1 taza de azúcar morena.
- 1/2 taza de azúcar blanca.
- 2 huevos grandes.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.
- 1 y 1/2 tazas de harina todo uso.
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio.
- 1 cucharadita de sal.
- 3 1/2 tazas de avena en hojuelas.
- 1 taza de chispas de chocolate o pasas (opcional).
- Una pizca de canela para un toque navideño.



Paso a Paso

1. Precalienta el horno a 180 °C (350 °F). Mientras tanto, coloca papel para hornear en dos bandejas. Esto facilitará que las galletas no se peguen y queden perfectamente doradas.
2. Mezcla los ingredientes húmedos. En un bol grande, bate la mantequilla junto con el azúcar morena y el azúcar blanca hasta obtener una mezcla suave y cremosa. Este paso es importante para que las galletas queden ligeras y bien integradas.
3. Incorpora los huevos y la vainilla. Agrega los huevos uno a uno, mezclando bien después de cada adición. Luego, añade la esencia de vainilla. La mezcla debería ser ligera y homogénea.
4. Tamiza los ingredientes secos. En un recipiente aparte, mezcla la harina, el bicarbonato de sodio, la sal y la pizca de canela. Agrega esta mezcla gradualmente a los ingredientes húmedos. Integra todo con movimientos suaves para evitar sobrebatir.
5. Añade la avena y los extras. Incorpora las hojuelas de avena y, si lo deseas, las chispas de chocolate o jalea en el centro. Estos ingredientes darán un toque especial a tus galletas.
6. Forma las galletas. Con la ayuda de una cuchara o un utensilio para helado, forma bolitas de masa y colócalas sobre las bandejas, dejando espacio entre cada una. Presiónalas ligeramente para darles forma.
7. Hornea y disfruta. Lleva las galletas al horno durante 10-12 minutos o hasta que los bordes estén ligeramente dorados. El centro debe verse un poco suave, ya que las galletas seguirán cocinándose fuera del horno.
8. Deja enfriar. Una vez fuera del horno, deja que las galletas reposen en las bandejas durante 5 minutos antes de transferirlas a una rejilla para que se enfríen por completo. ¡Listo! Ya tienes tus galletas de avena caseras perfectas.