GALLETAS DE AVENA Y NUECES

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: ESPERAFANOE **Recetizador:** Ampyla



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Se precalienta el horno a 200º, arriba y abajo. Se mezcla la mantequilla con el azúcar haciendo una crema. Se le añaden los huevos batidos y la vainilla en polvo. Una vez batido,Se mezcla la harina, la avena, la sal y el bicarbonato.Y se mezcla con la anterior masa.Se le agregan las nueces trituradas. Se ralla el chocolate y los chip de chocolate y se echa a la masa. Se mezcla todo bien y se hacen bolitas del tamaño de una nuez, Notará la masa pringosa, pero no se pega en las manos. Se ponen sobre papel vegetal y en la bandeja del horno. Se meten unas quince bolitas a 190º arriba y abajo, durante diez minutos. Cuando se sacan del horno se secan más fuera, así que no hay que pasarse del tiempo de horneado.

Ingredientes para 10 personas :

- 1 TAZA DE MANTEQUILLA
- 2 TAZAS DE HARINA BIZCOCHOS CON LEVADURA INCORPORADA
- 1 CUCHARADA DE BICARBONATO SODICO
- 1 TAZA DE AZÚCAR
- 1 TAZA Y MEDIA DE AVENA MOLIDA Mercadona
- 20 gr. DE CHISPAS DE CHOCOLATE MERCADONA
- MEDIA CUCHARADA DE SAL
- MEDIA TABLETA DE CHOCOLATE FONDANT RALLADO
- 2 HUEVOS
- 1 CUCHARADA DE VAINILLA EN POLVO
- 1 TAZA Y EDIA DE NUECES MOLIDAS

Preparación:

Paso 1

Se ponen en una bandeja cuando se enfrien un poquito. Salen unas 60 galletas.

Paso 2

Este es el resultado de estas maravillosas galletas. Si se quiere y tenéis una cajita, se pueden pasar a ella y quedan mucho más bonitas y presentadas.Os las recomiendo, no quedará ni una. Están deliciosas y tiernas. No sé de quien será la receta pero ha tenido mucho gusto al mezclar los ingredientes.