



GALLETAS DE AVENA CON MANZANA

Ingredientes:

- 1 barra de mantequilla (90g)
- ½ taza de azúcar morena
- 2 huevos
- 1 lata de leche condensada
- 1 taza de avena molida
- 2 ½ tazas de harina de trigo
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 3 manzanas, peladas y picadas en cubos pequeños

Horno Precaentado a 180°C

Procedimiento:

1. Bate la mantequilla junto con el azúcar hasta acremar, agrega los huevos uno a uno, agrega la leche condensada y la avena. Sin dejar de batir, agrega poco a poco la harina previamente cernida con el polvo para hornear. Incorpora la vainilla. Sigue batiendo hasta obtener una pasta suave, añade la manzana y mezcla perfectamente.
2. En una charola previamente engrasada y enharinada o cubierta con papel encerado coloca porciones de la mezcla con la ayuda de una cuchara. Hornea por 20 minutos o hasta que doren ligeramente, retira del horno y deja enfriar.
3. Ofrece.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6