



## GALLETAS DE AVENA, AMARANTO Y CHOCOLATE

### Ingredientes:

1 barra de mantequilla, a temperatura ambiente (90g)

$\frac{3}{4}$  de taza de azúcar morena

2 huevos

1 cucharada de esencia de vainilla

1 taza de harina

$\frac{3}{4}$  de taza de avena, molida

1 cucharada de polvo para hornear

$\frac{1}{2}$  taza de avena, entera

$\frac{1}{2}$  taza de amaranto

$\frac{1}{2}$  taza de chispas de chocolate

Azúcar glass, para decorar

Horno Precaentado a 180°C

### Procedimiento:

Bate la mantequilla con el azúcar hasta acremar agrega los huevos y la esencia de vainilla. Añade poco a poco la harina, previamente mezclada con la avena molida, el polvo para hornear, la avena entera, el amaranto y las chispas de chocolate. Incorpora por completo.

---

Toma pequeñas porciones de la mezcla y colócalas en una charola previamente forrada con papel encerado, dejando separaciones entre ellas para evitar que se peguen.

Hornea de 10 a 15 minutos o hasta que estén doradas. Retira y deja enfriar.

<b>Tiempo de preparación:</b>	10 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	10-15
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	10