



Galletas de avena

Ingredientes

- 1 ½ barras de mantequilla (135 g.)
- 1 taza de avena
- ½ taza de harina MASECA
- ½ taza de fécula de maíz
- ¼ taza de azúcar
- ½ taza de coco rallado
- 2 cdtas. de polvo para hornear
- 2 huevos enteros
- 1 cdta. de esencia de vainilla

Modo de preparación

- 1. Bate azúcar con mantequilla hasta esponjar (aproximadamente 3 min).**
- 2. Agrega huevos de 1 en 1 hasta integrar, junto con la esencia de vainilla.**
- 3. Incorpora de poco a poco los ingredientes secos hasta conseguir una masa uniforme.**
- 4. Por último, con ayuda de una espátula, incorpora la avena y el coco rallado.**
- 5. Forma bolitas y colócalas en una charola con papel encerado.**
- 6. Hornear a 180°C por 18 min o hasta que se empiecen a dorar los bordes.**

Tip: Puedes agregar pasitas, arándanos o chispas de chocolate.