

## COWBOY COOKIES

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo en el horno: 13 minutos

Salen 12 a 14 galletas

### Ingredientes:

- $\frac{1}{3}$  taza de harina para todo uso
- $\frac{1}{4}$  cucharadita +  $\frac{1}{8}$  cucharadita de polvo de hornear
- $\frac{1}{4}$  cucharadita +  $\frac{1}{8}$  cucharadita de bicarbonato de sodio
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de canela en polvo
- $\frac{1}{8}$  cucharadita de sal
- 3 cucharadas de mantequilla sin sal, ablandada
- 3 cucharadas de azúcar morena clara
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 yema de huevo
- 1 cucharada de leche
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de esencia de vainilla
- $\frac{1}{3}$  taza de hojuelas de avena
- $\frac{1}{3}$  de chispas de chocolate
- $\frac{1}{4}$  taza de pecanas picadas
- $\frac{1}{4}$  taza de coco en hojuelas endulzado

### Instrucciones:

1. En un recipiente pequeño, mezcla la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio, la canela y la sal.
2. En otro recipiente, batir la mantequilla con una batidora eléctrica durante aproximadamente 1 minuto para que se afloje. Agrega los azúcares y bate otros 2-3 minutos hasta que el azúcar esté bien incorporada y la mezcla esté esponjosa.
3. Agrega el huevo, la vainilla y la leche y continúa batiendo, agrega la mezcla de harina y batir hasta que la masa se junte.
4. Agrega la avena, las chispas de chocolate, las nueces y el coco, mezclalo con una espátula o cuchara de madera.
5. Enfría la mezcla en el refrigerador durante al menos 1 hora.



6. Precalienta el horno a 350 F (150 F) y prepara una bandeja para hornear con papel para hornear, dejar aparte.

7. Divide la masa en 12 bolas, colocarlas en una bandeja para hornear y hornea durante 13-15 minutos hasta que se doren. Deja enfriar en la bandeja para hornear durante 1 minuto, luego pasarlas a una rejilla para enfriar.. o disfrutalas calientitas.

[www.unapizcadeluna.com](http://www.unapizcadeluna.com)