

GALLETAS DE AVENA CON CHISPAS DE CHOCOLATE



Ingredientes

- 1 taza de harina para todo uso (120g)
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- ½ cucharadita de sal
- ½ taza de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, (113 g)
- ⅓ taza de azúcar granulada (65g)
- ⅔ taza de azúcar morena (140 g),
- 2 cucharaditas de extracto puro de vainilla
- 1 huevo grande
- 1 ½ tazas de copos de avena (135g)
- 1 taza de chispas de chocolate semi dulce o amargo (150g)

Instrucciones:

1. En un recipiente mediano, mezcla la harina, sal y el bicarbonato de sodio; deja de lado.
2. En otro recipiente mediano (o en tu recipiente de tu batidora fija); combina la mantequilla con ambas azúcares; batir a velocidad media hasta que esté suave y esponjoso.
3. Reducir la velocidad a baja; agregá la vainilla y el huevo. Batir hasta que esté bien mezclado, aproximadamente 1 minuto.
4. Agrega la mezcla de harina; mezclar hasta que esté combinado. Incorpora la avena y las chispas de chocolate.
5. Cubre la masa y métela al refrigerador durante una hora o toda la noche. Precaliente el horno a 375 grados. Prepara los moldes de hornear con papel de hornear.
6. Usa una cuchara pequeña para helado (aproximadamente dos cucharadas), coloca las bolas de masa en tus bandejas que tenias listas, una cucharada colmada, con una separación de aproximadamente 2 pulgadas entre ellas.
7. Hornea hasta que las galletas estén doradas en los bordes, pero aún suaves en el centro, de 10 a 12 minutos.
8. Retirar del horno y dejar enfriar en la bandeja por 1 o 2 minutos. Transfiere a una rejilla y dejá enfriar completamente.

Notas:

*Mide tu harina correctamente; si agregas demasiada harina a la receta es el error más común. La mejor y más sencilla forma de medir la harina es utilizando una balanza. Si no tienes una, llena tu taza de medir con harina con una cuchara y usa un cuchillo para nivelar.

*Enfriar la masa es opcional, pero creó una galleta que se esparce menos, concentra el sabor.

*Las nueces tostadas son una excelente adición a esta galleta. Intente agregar 1/2 a 1 taza de nueces picadas.

www.unapizcadeluna.com