

Galletas de avena



Ingredientes:

Harina de trigo 125 gr.
Harina de avena 125 gr.
Mantequilla blanda 85 gr.
Azúcar moreno 110 gr.
Canela 1/2 cucharada.
Levadura en polvo 1/2 cucharada.
Agua 50 ml.
Miel 15 gr.
Sal 1/3 de cucharada.

Preparación:

1. A la mantequilla blanda añadimos miel, canela y azúcar. Batimos 3-4 min. Diluimos sal en el agua. Añadimos mitad de agua a la mantequilla y batimos otra vez.
2. Mezclamos las harinas y levadura en polvo. Añadimos mitad de la mezcla de harinas a la mantequilla. Mezclamos. Añadimos otra mitad. Si se puede hacer una bola de la masa esta bien para hacer galletas. Si la masa esta seca, queda harina seca, en este caso hay que añadir poco a poco mas agua con sal.
3. Hacemos unas bolitas de la masa tamaño un poco más grande que un nuez. Aplastamos hasta el grosor 5-7 mm. Horneamos en 200 gr C 10 min si quereis las galletas más blandas, y unos 13 min si quereis mas crujientes.