

Galletas de avena “Rodri”



Tiempo de
preparación

35 min.

Porciones

4

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

Una taza de hojuelas de avena

Una pieza de Huevo San Juan o 1/6 de taza de Huevo Líquido San Juan

2 cdas. de vainilla

1/3 de taza de aceite de maíz o canola

½ taza de harina

2/3 de taza de azúcar

½ cda. de polvo para hornear

Preparación

1. Precalienta tu horno a 180 °C
2. En un recipiente mezcla el azúcar con la pieza de Huevo San Juan.
3. Añade a la mezcla la avena y la vainilla, revuelve hasta que esté bien incorporado.
4. Posteriormente, agrega la harina, el polvo para hornear y el aceite e intégralo todo en una masa.
5. Engrasa y enharina una charola para hornear o cúbrela con papel encerado, usa una cuchara para colocar bolitas de masa sobre ella.
6. Hornea las galletas por aproximadamente 20 minutos.

Agradecemos a @mtamezalarcon por compartirnos su receta a través de nuestra cuenta de Instagram, ¡tú también puedes mandarnos la tuya!