

Galletas de Avena con Pasas

Hace unas 48 galletas

- 1 ½ taza (187 gramos) de harina para todo uso
- 1 cucharadita (5 ml) de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita (5 ml) de canela en polvo
- ½ cucharadita (2,5 ml) sal
- 3 tazas (270 gramos) de copos de avena (no instantánea)
- 1 taza (150 gramos) de pasas
- 1 taza (226 gramos) de mantequilla sin sal - ablandada
- ¾ de taza (150 gramos) de azúcar morena
- ½ taza (100 gramos) de azúcar blanca
- 1 cucharadita (5 ml) de extracto de vainilla
- 2 huevos - temperatura ambiente

Calentar el horno a 350 grados F (176 C) y la forrar dos bandejas para hornear con papel pergamino o esteras de silicio.

Batir la harina, el bicarbonato, la canela y la sal en un bol y reservar.

En otro bol bata la mantequilla ablandada con el azúcar hasta obtener una crema uniforme. Agregue la vainilla y los huevos y bata hasta que estén bien mezclados.

Añadir la mezcla de harina y batir solamente para incorporar. No sobre bata. Añadir la avena y pasas e incorporar. Una vez más, no sobre bata.

Forme sus galletas con una cucharilla sobre la bandeja del horno dejando una pulgada entre cada galleta. Hornear las galletas de 8 a 10 minutos - hasta que se doren. Las galletas se endurecen al enfriarse.

Retire la bandeja para hornear del horno y colocarla en una rejilla para enfriar durante unos cinco minutos. Retire las galletas y colocarlas en una rejilla para enfriar y enfriar por completo. Almacenar en un recipiente hermético hasta por dos semanas. También se pueden congelar durante un máximo de dos meses.