



Galletas Angelinas de Simón

Rinde unas 60 galletas

- 2 1/2 tazas (275 gramos) de avena
- 1 taza (227 gramos) de mantequilla sin sal , suavizada
- 1 taza (220 gramos) de azúcar morena
- 1 taza (200 gramos) de azúcar blanca granulada
- 2 huevos grandes a temperatura ambiente
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 2 tazas (256 gramos) de harina blanca
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- ½ cucharadita de nuez moscada molida
- 1 bolsa (73 gramos - o alrededor de 2 tazas , el que sea mayor de chispas de chocolate amargo o semi-amargo o de leche o pedazos de chocolate de hornear picado
- 2 tazas (25 gramos) de malvaviscos miniaturas
- 1 1/2 tazas (200 gramos) de nueces , picadas
- 1 cucharada de leche (por si acaso la masa este muy seca)

Precaliente el horno a 175 grados C (350 F) y ligeramente engrase 2 bandejas para hornear o fórrelas con papel de hornear o forros de silicona.

Triture la avena finamente en una procesador de alimentos o licuadora. Ponga a un lado.

En otro bol bata las azúcares y la mantequilla hasta que esté bien mezclado y tenga una crema uniforme. Agregue los huevos y la vainilla y mezcle bien.

En otro tazón, mezcle la harina, sal, polvo de hornear, el bicarbonato, la nuez moscada y la avena molida. Agregue los ingredientes secos a la mezcla de mantequilla y combine.

Agregue las chispas de chocolate, nueces y malvaviscos y mezcle bien. Si la masa se vuelve demasiado seca añada la leche para soltarla un poco.

Ponga la masa en las bandejas con una cuchara para dejando unos 5 centímetros entre cada una para que puedan expandirse.

Hornee a 350 F durante 13 minutos a 15 minutos. Enfríe sobre una rejilla o un plato.

2 galletas - 267,57 calorías; Grasa 14,11 grs (sat 6,10; mono 3,34; poli 3,51); PROTEÍNA 3,59 grs; FIBRA 0,83 grs; CARBS 33,29 grs; 27,94 mg de colesterol; HIERRO 1,27 mg; SODIO 143,74 mg; Calcio 32.72 mg

©TheFrugalChef™2014

www.TheFrugalChef.com