



Galletas de avena con mantequilla de maní

Porciones: 20 | Tiempo de preparación: 35 minutos | Tiempo total: 50 minutos

Equipamiento: Tazón grande, asadera, papel de aluminio, placa o rejilla

Utensilios: Cuchara para revolver, tazas y cucharas medidoras

Ingredientes

- 2 tazas de avena de cocción rápida
- 1 1/2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1/8 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/4 cucharadita de canela molida
- 1/2 taza de mantequilla de maní cremosa
- 1 huevo grande, a temperatura ambiente
- 1 cucharadita de extracto de vainilla (regular o imitación)
- 1/2 taza de miel
- 1/3 taza de chispas de chocolate amargo o semiamargo

Información nutricional:

Calorías 120
Grasas totales 5g
Sodio 135mg
Carbohidratos totales 15g
Proteína 3g

Instrucciones

1. Antes de comenzar, lávese las manos y lave las superficies, los utensilios y las tapas de las latas.
2. En un tazón grande, mezcle la avena, el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio, la sal y la canela. Mezcle hasta integrar bien.
3. En el mismo tazón, agregue la mantequilla de maní, el huevo, la vainilla y la miel. Mezcle hasta unir; la masa debe seguir estando húmeda y pegajosa. No mezcle demasiado.
4. Agregue los chips de chocolate y mezcle suavemente, con cuidado de no revolver demasiado. Coloque en el refrigerador y deje enfriar durante por lo menos 30 minutos.
5. Mueva la rejilla hacia el centro y precaliente el horno a 350 grados.
6. Cubra una asadera grande con papel de aluminio. Retire la masa del refrigerador; si la masa está rígida y es difícil de sacar, déjela reposar durante 5 a 10 minutos hasta que esté apenas blanda. Con una cuchara, forme bolas de masa de 2 pulgadas. Colóquelas en una asadera dejando 1 pulgada entre ellas. Aplane suavemente cada galleta de modo tal que tenga aproximadamente 3/4 pulgada de espesor.
7. Hornee durante 12 a 15 minutos hasta que las galletas queden doradas en los bordes y firmes en la parte superior.
8. Deje que las galletas se enfríen en la bandeja durante 2 minutos; luego retírelas y deje que terminen de enfriarse en la placa o en la rejilla.