



# Galletas de avena con trocitos de chocolate

Por tipo de receta, Galletas, Por sabores

## Ingredientes

- 192 g (1 1/2 taza) de harina todo uso
- 2 g (1/2 cucharadita) de polvo de hornear
- 2 g (1/2 cucharadita) de sal
- 1 taza de mantequilla sin sal (fría pero suave al tacto)
- 300 g (1 1/2 taza) de azúcar\*
- 100 g (1/2 taza) de azúcar morena
- 2 huevos
- 2 tsp de vainilla
- 3 tazas de avena
- 8 g (2 1/2 cucharaditas) de canela
- 2 tazas de trocitos de chocolate\*\*

## Preparación

- Precalentar el horno a 170°C. Colocar papel vegetal para hornear a las rejillas del horno y poner en las posiciones media y baja del mismo (yo uso 2 rejillas, para hacer más rápido el proceso).
- Mezclar con una cuchara de madera en un bowl mediano la harina, el polvo de hornear y la sal, dejar aparte.
- En un bowl para batidora, colocar la mantequilla y el azúcar hasta que formen una crema, aproximadamente 3 minutos. Agregar los huevos uno a uno y luego la vainilla.
- Agregar a la mezcla de mantequilla los ingredientes secos previamente unidos y batir justo hasta que se unan. Luego, añadir la avena, la canela y los trocitos de chocolate y mezclar bien. La masa que se obtiene es bastante gruesa y pesada.
- Hacer bolitas con la masa e ir colocándolas en las bandejas previamente preparadas con papel vegetal. Procurar que hayan al menos 5 centímetros de separación entre cada bolita, pues se expandirán al estar en el horno. No deben aplanarse con la mano ya que las galletas de avena están supuestas a ser gruesas y suaves, y con el calor del horno se aplanarán lo suficiente.
- Hornear de 12 a 17 minutos, o hasta que los bordes de las galletas se vean ligeramente dorados pero el centro se vea un poco pálido, recordando que se quieren galletas suaves. Al retirar del horno, dejar enfriar por al menos 2 minutos en la bandeja y luego transferir a una rejilla para que se enfríen por al menos 20 minutos antes de ser consumidas.
- Las galletas se pueden mantener guardadas en un contenedor plástico a temperatura ambiente hasta por 5 días.
- Notas: \*Si no se tiene azúcar morena, se puede sustituir y usar solamente azúcar blanca granulada.
- \*\*Yo suelo usar chocolate oscuro, pero puede usarse el chocolate de preferencia.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/262>