

# Galletas de avena, arándanos y almendras



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 12min

Tiempo total: 32min , Número de porciones: 25

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/galletas-de-avena-arandanos-y-almendras>

## Preparación

En un bol, colocar los ingredientes sólidos y la manteca fría cortada en dados pequeños. Trabajar la masa con las manos hasta incorporar todo y formar un arenado. Añadir los arándanos picados y las almendras previamente picadas y mezclar hasta que esté totalmente integrado. Por último, añadir el huevo batido y mezclaremos bien. Hacer dos cilindros con la masa y envolverlos en papel film. Llevarlos a la heladera durante una hora y media. Sacar de la heladera. Cortar pequeñas porciones, armar bolitas y aplastarlas. Ir colocando las galletitas en una bandeja para horno. Hornear de 10 a 15 minutos a 180°C, por aproximadamente 12 minutos. Al salir del horno, estarán blanditas, dejar enfriar en la bandeja para que se terminen de secar y endurecer un poquito más. Disfrute! Fuente: [deliciasdesdebarcelonaabuenosaires.blogspot.com](http://deliciasdesdebarcelonaabuenosaires.blogspot.com)



## Ingredientes

- 175 gramo/s Harina
- 1/2 cucharadita/s Levadura instantánea
- 1 cucharada/s Canela molida
- 1 cantidad mínima Sal
- 85 gramo/s Copos de Avena
- 150 gramo/s Azúcar
- 150 gramo/s Manteca
- 85 gramo/s Arándanos
- 60 gramo/s Almendras fileteadas
- 1 Huevo

## Categorías

Un día normal, Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Una cocinera experta, Visitas, Desayuno