

# Galletas de avena con pasas de uva y puré de manzanas



**Dificultad:** 

Tiempo de preparación: 5min , Tiempo de cocción: 12min

Tiempo total: 17min , Número de porciones: **26**

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/galletas-de-avena-con-pasas-de-uva-y-pure-de-manzanas>

## Preparación

Precaliente el horno a 190°C. En un tazón mediano, mezcle la avena, la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato, la sal y la canela. Mezclar bien y reservar. En un tazón grande, combine el azúcar en una batidora eléctrica a velocidad media con la manteca hasta formar una pasta. Agregue el huevo y el puré de manzana y mezclar hasta que quede suave. Añadir las pasas a la mezcla de harina. Mezclar a velocidad baja hasta que se mezclen. Coloque cucharadas de la emzcla sobre bandejas para hornear ligeramente engrasadas. Hornear durante 12-14 minutos o hasta que se doren. Transferir inmediatamente a una superficie fría y plana.

## Ingredientes

- ✓ 1-3/4 taza/s Copos de Avena
- ✓ 1 Huevos grande
- ✓ 3/4 taza/s Puré de Manzana
- ✓ 1-1/2 taza/s Harina
- ✓ 1 cucharadita/s Polvo de hornear
- ✓ 1/2 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- ✓ 1/2 cucharadita/s Sal
- ✓ 1 cucharadita/s Canela
- ✓ 1 taza/s Azúcar negra
- ✓ 1/2 taza/s Azúcar
- ✓ 1/2 taza/s Manteca blanda
- ✓ 1 taza/s Pasas

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Frutas, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

