



GALLETAS DE AVENA Y PASAS

- 1. En un tazón mediano, mezcla 1 barra de mantequilla con 1 y 1/3 tazas azúcar blanco , revolviendo constantemente hasta que la mezcla esté mullida y cremosa. Agregue 2 blanquillos (uno por uno), mezclando bien. Agregue 1 cucharadita de vainilla, mezclando bien. Mezcla los ingredientes secos (2 tazas avena, cortando bien fino; 2 tazas harina, 1 cucharadita soda hornada, y 1/4 cucharadita sal) y agréguelos en la mezcla cremosa. Agregue 1 y 1/3 tazas pasas, mezclando bien.**
- 2. Ponga la masa - cucharada por cucharada - en un sartén para galletas engrasado.**
- 3. Hornéelas (350 F) por 12-15 minutos.**
- 4. Sírvelas (2 galletas = una porción) con una taza de 1% leche. !Disfrútelas! ☺**