

RECETA CASERA DE GALLETAS DE AVENA CON MANZANA Y NUECES

¡Hola! Este fin de semana me he animado a probar a hacer una nueva receta y después de ver el buen resultado y lo ricas que están he pensado en vosotros y enseñaros a hacer estas sencillas y buenísimas galletas. Os he preparado unos vídeos y fotos para aprender paso a paso, podéis pasar un rato entretenido y divertido en familia. ¡Vamos a la cocina!

Ingredientes:

- **1 huevo grande (L).**
- **100 gr de copos de avena.**
- **50 gr de mantequilla.**
- **50 gr de harina.**
- **40 gr de azúcar moreno.**
- **1/2 cucharadita de levadura química.**
- **1/4 cucharadita de sal.**
- **1 manzana (mis preferidas son las rojas, más dulces).**
- **20 gr de nueces ligeramente picadas.**



Preparación, cómo hacer galletas de avena caseras con manzana y nueces:



Derretimos o calentamos la mantequilla

Calculamos la avena



Mezclamos la mantequilla con la avena

Batimos el huevo



Mezclamos con el azúcar (moreno o blanco) y la sal



Calculamos el harina



Mezclamos la harina y la levadura con el huevo, el azúcar y la sal. Removemos todo bien



Cortamos la manzana en trocitos pequeños



Picamos las nueces en trozos pequeños



Mezclamos los trozos de manzana y nueces junto con la otra mezcla.

Removemos muy bien



Una vez hecha una pasta con toda la mezcla, preparamos la bandeja del horno con papel de horno y vamos formando las galletas.

Precalentamos el horno a 180°

Mirad todas las galletas que salen. Las metéis en el horno, esperáis unos 20 minutos, tenéis que pinchar un poco para saber cuándo están listas, si están blandas podéis dejarlas un poco más de tiempo.



Mirad qué bien que han quedado, mmmm!!!

¡Ricas, ricas!

