



GALLETAS DE AVENA Y NARANJA

Ingredientes:

- 2 huevos
- 2/3 de taza de azúcar mascabado
- 1/2 taza de aceite vegetal
- La ralladura de una naranja
- 1 cucharita de vainilla
- 1/4 de cucharita de sal
- 2 Tazas de hojuelas de avena
- 3/4 taza de harina integral
- Pasas para decorar

Preparación:

1. Se pone en un tazón los huevos, se revuelve con una cuchara y se añade el azúcar, el aceite, la ralladura de naranja, la vainilla y la sal. Una vez que se han combinado todos los ingredientes se agrega la avena y la harina y se revuelven sólo a juntar.
2. En una charola engrasada o con tapete de silicón se hacen bolitas de masa con una cuchara, se decoran con una pasa y se aplanan con la mano enaceitada.
3. Se hornean durante 18 a 20 minutos a 180°C o 350°F hasta que se vean doradas.
4. Rinde 35 galletas