

Galletas de Choco chips y Avena

- 2 tazas de Harina
- 2 ½ tazas de avena molida.
- 1 taza mantequilla a temperatura ambiente.
- 1 taza azúcar.
- 1 taza azúcar moscabada.
- 2 huevos.
- ½ cta. Sal
- 1 cta. Polvo para hornear.
- 1 cta. Bicarbonato sódico
- 110 gr Chocolate Hershey's
- 340 gr. chispas de chocolate.
- 1 ½ taza de nuez molida.

-acreme en la batidora la mantequilla, azúcar y huevos.

-cierna los polvos en un tazón.

-una vez, disueltos los ingredientes, añada los polvos poco a poco.

-por último integre las chispas y la nuez a la mezcla.

-engrase y enharine charolas y precaliente el horno a 180° C. por 15 min.

-con cuchara forme las galletas y hornee 12 min. Acomode separadas 5cm.

-cuando todavía estén blandas, sáquelas del horno, de lo contrario se endurecerán demasiado.

-ya frías disfrute!