

Galletas de Avena y Cerezas

Sirve: 96 Porciones

96 Porciones

Ingredientes	Weight	Measure
Margarina, suave	1 lb	2 tzas
Azúcar morena, compacta	1 lb	2 tzas
Azúcar, granulada	7 oz	1 tza
Huevos	7 oz	4 huevos
Extracto de vainilla		2 cdtas
Harina todo uso	12 oz	3 tzas
Polvo de hornear		2 cdta
Sal (opcional)		1 cdta
Avena rápida, o avena tradicional, sin cocer	10 oz	4 tzas
Cerezas secas ácidas	1 lb	3 tzas
Chocolate semidulce trocitos	12 oz	2 tzas

Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad	% Valor Diarios*
Calorias	120	
Grasa total	5 g	
Proteinas	1 g	
Carbohidrato	19 g	
Fibra dietetica	NA	
Grasa saturada	1.5 g	
Sodio	85 mg	

Preparación

1. Coloque la margarina, azúcar morena y azúcar granulada en un tazón grande de mezclar. Bátalo hasta que esté cremoso, de 2 a 3 minutos.
2. Añada los huevos y vainilla; bátalos hasta que estén suaves.

3. En un tazón aparte, combine la harina, polvo de hornear y sal. Añádalo a la mezcla de huevo, batiéndolo hasta que esté suave.
4. Añada la avena, cerezas y los trocitos de chocolate mezclándolo hasta que estén bien combinados.
5. Con un cucharón No. 40 distribuya las porciones en una bandeja de hornear galletas previamente engrasada de 26 x 18 x 1-pulgadas. Hornee a 375° F, en horno estándar de 10 a 12 minutos, o hasta que se doren.
6. Deje enfriar por 1 minuto; retírelo y páselo a la rejilla de acero para enfriar completamente. Guarde las galletas en un recipiente tapado ajustadamente.