

Galletas Masticables de Avena

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Azúcar morena	9 oz	
Mantequilla sin sal	6 oz	
Sal		1/2 cda
Miel	2 oz	
Vinagre de sidra		1 Cda
Huevos enteros		1 huevo
Extracto de vainilla		1 Cda
Harina de trigo integral	5 oz	
Avena arrollada, molida	4 oz	
Avena arrollada	1 oz	
Bicarbonato de sodio		3/4 cda
Polvo de hornear		1/2 cda
Canela molida		2 cda
Jengibre molido		1/4 cda
Nuez moscada molida		1/4 cda
Opcional: frutas seca	5 oz	
Pasas	5 oz	

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	103	
Total Fat	5.15 g	
Protein	1.38 g	
Carbohydrates	14.17 g	
Dietary Fiber	1.1 g	
Saturated Fat	2.16 g	
Sodium	56.93 mg	

Nueces pecanas picadas	3 1/2 oz	
------------------------	----------	--

Directions

1. Forme una pasta cremosa con los ingredientes del paso No. 1. Raspe las paredes del tazón.
2. Cierna los ingredientes secos del paso No. 2 en un tazón de mezclar a mano.
3. Agregue a la mezcla de huevo y mantequilla e incorpore los ingredientes secos. Agregue las frutas secas, pasas y nueces del paso No. 3.
4. Con una cuchara forme y coloque las galletas en una bandeja de hornear forrada 4 x 6. Hornéelas a 350° F de 12 a 14 minutos.

Notes

Consejos adicionales

Equipo necesario: Batidora eléctrica de 5 cuartos de galón, un tazón y el accesorio de paleta, espátula de goma y una cuchara de servir No. 50 para distribuir la porción.