



Ingredientes

Estas crujientes galletas de avena rellenas con pasas, resultan aún más agradables al paladar.. Y no hay nada mejor que sumergirlas sumergirlas en una taza de té clásico Tetley.

Qué se necesita:

225 g/8 oz de mantequilla
350 g/12 oz de azúcar moreno fino
55 g/2 oz de azúcar blanco
3 cucharaditas de extracto de vainilla
2 huevos
300 g/10 1/2 oz de harina
2 cucharaditas rasas de bicarbonato
1 cucharadita de canela
200 g/7 oz de copos de avena
200 g/7 oz de uvas pasas

Preparación

1. Precaliente el horno a 160C/310F/Gas 2 1/2.
2. Bata la mantequilla, el azúcar moreno, el azúcar blanco y el extracto de vainilla hasta que quede una mezcla ligera y esponjosa.
3. Bata los huevos, de uno en uno, tamice la harina, el bicarbonato y la canela todo junto y viértalo en la mezcla.
4. Finalmente, vierta la avena y las pasas.
5. Vierta a cucharadas la mezcla en las bandejas de hornear engrasadas y deje hornear durante 12-14 minutos o hasta que se doren los bordes. Retire del horno y deje enfriar sobre una rejilla antes de servir.

6. Para hacer 20-25 galletas

Para hacer 20-25 galletas

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: 12-14 minutos