



Paso a Paso

Galletas de Toffee, almendras, avena y chocolate

Descripción: Galletas de toffee, almendras, avena y chocolate.

- Ingredientes:**
- 140 gr. de Harina de trigo
 - 115 gr. de Mantequilla sin sal
 - 150 gr. de Azúcar moreno
 - 48 gr. de hojuelas de Avena
 - ¼ de taza de Almendras fileteadas
 - ¾ de taza de Chips de chocolate
 - ¾ de taza de caramelos toffee en dados
 - 1 Huevo
 - 1 cucharadita de extracto de vainilla
 - 1 cucharadita de levadura química
 - ½ cucharadita de Bicarbonato de sodio
 - Una pizca de sal



Preparación: Antes de comenzar debemos de precalentar el horno a 180° C y recordar que la mantequilla debe estar a temperatura ambiente.

Esta receta rinde para unas 24 galletas.

En las siguientes páginas te diremos cómo puedes realizar unas deliciosas galletas en sólo 11 sencillos pasos.



Síguenos en Facebook!!!

<http://www.facebook.com/chispitartas>



<http://www.chispitartas.com>

E-mail: chispitartas@gmail.com

1



Colocamos la mantequilla en el bol de la batidora junto con la azúcar moreno y batimos hasta que este suave y cremosa.

2



Luego añadimos el huevo.

3



El extracto de vainilla y mezclamos hasta que se integre un poco con la mezcla de la mantequilla y el azúcar.

4



Tamizamos la harina de trigo junto con la levadura, bicarbonato y la sal y la añadimos a la mezcla, y mezclamos un poco.

5



Luego, agregamos la avena.

6



Las almendras, y mezclamos un poco.

7



Añadimos los caramelos de toffee cortados en dados.

8



Y por último agregamos las chips de chocolate y mezclamos hasta obtener una masa totalmente homogénea.

9



La masa debe quedar como se ve en la fotografía.

10



Hacemos unas bolitas más o menos del mismo tamaño y las aplanamos con la mano.

11



Llevamos al horno previamente pre calentado a 180°C por unos 15 minutos, dejamos enfriar en la bandeja del horno unos 2 minutos y pasamos a la rejilla para que se enfríen completamente.