

[www.lavidaesdulce.net](http://www.lavidaesdulce.net)

Que rica estas galletas!!!! Se deshacen en la boca, éxito rotundo, entre todos y para mi....me comí muchas!

Son galletas de avena con mantequilla de maní y pedazos de chocolate, ahí está el secreto "pedazos" de chocolate, yo usé chocolate amargo y puse pedazos para que de verdad se sienta el chocolate.

La masa queda como arena, se desmiga, pero no hay qué tenerle susto por qué si uno la aprieta se forman bien las galletas.

Sale mucha masa con esta receta así que lo que yo hice fue congelar la mitad de la masa así que tuve galletas deliciosas dos veces! Lo máximo!

Ideales para este invierno que se nos viene con todo y para mandárselas de colación a los niños, un regaloneo increíble para un día gris!

No se van a arrepentir haciendo estas galletas, le gustan a grandes y chicos, tienen un sabor único y una consistencia mejor aun!

## Galletas de Mantequilla de Mani, Avena y Pedazos de Chocolate

### Receta

1 taza de aceite de canola o aceite de coco derretido

3/4 taza de mantequilla de maní

2 huevos grandes

2 cucharaditas de extracto de vainilla

2-1/2 tazas de avena

2 tazas de harina sin polvos de hornear

1 taza de azúcar rubia

1/2 taza de azúcar granulada

1 cucharadita de bicarbonato de sodio

1 cucharadita de sal

1-1/2 tazas de trozos de chocolate

Precalentar el horno a 160 grados C, preparar una bandeja que pueda ir al horno con papel mantequilla y aceite en spray o con una placa de silicona, reservar.

En un bol grande, batir el aceite de canola, la mantequilla de maní, los huevos y la vainilla hasta que se mezclen bien. Agregar la avena, la harina, el azúcar rubia, el azúcar granulada, el bicarbonato de sodio y la sal. Batir hasta que la masa esté húmeda y todos los ingredientes estén combinados. La masa quedará desmenuzada, se desmiga, eso esta bien. Incorporar los trozos de chocolate. Con una cuchara para helados formar las galletas y presionar bien la masa ya que al apretarla se forman las galletas, también se pueden hacer bolitas con las manos (ver fotos). Poner las galletas sobre la bandeja para hornear preparada y aplastar muy suavemente con la palma de tu mano, solo un poco. . Hornear por 10 a 12 minutos, o hasta que estén levemente doradas por abajo. Dejar enfriar 5 minutos en la lata y luego traspasarlas al meson o a una bandeja.

