

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

No puedo con estas galletas.....me superan de verdad, es que son deliciosas!!!! Una textura increíble y además con mi ingrediente favorito del mundo mundial.....las avellanas europeas...de verdad que las amo!!!!!!!!!!!!

Se mueren lo fáciles de hacer que son, llevan mucha avena, un poco de chocolate blanco y avellanas, increíble combinación que hace que estas galletas sean imposible parar de comerlas.

La clave al hacer galletas es el horno, no se pueden pasar por qué o si no quedan duras, primero tienen que ser todas del mismo porte para que se horneen parejas, por eso siempre recomiendo hacerlas con cuchara de helados, así quedan todas iguales, luego en el horno se dejan hasta que están un poco doradas por abajo, en el centro están blandas, esa es clave!!!!!! Lo que es bueno es que si uno las guarda en cajas de lata, las típicas de galleta o chocolate, duran mucho, cinco días por lo menos. Así que las pueden hacer antes y guardarlas sin problema.

Ha hacer galletas, que son fáciles, deliciosas y delicadas, esta es la forma ideal de entregar cariño a manos llenas!!!

## Galletas de Avena, Avellanas y Chocolate Blanco

### Receta

1/2 taza de mantequilla a temperatura ambiente  
3/4 taza de azúcar rubia  
1/4 taza de azúcar granulada  
1 huevo grande  
2 cditas. de extracto de vainilla  
1 cda. de syrup  
1-2/3 taza de avena instantanea  
1 taza de harina sin polvos de hornear  
1/2 cdita. de canela  
1/2 cdita. de bicarbonato  
1/4 cdita. de sal  
3/4 taza de chips de chocolate blanco  
3/4 taza de avellanas europeas (hazelnut)

En un bol mediano mezclar ingredientes secos; el harina, bicarbonato, canela, avena y la sal.

En un bol grande mezclar la mantequilla y las dos azúcar, batir con batidora hasta formar una pasta cremosa, luego agregar el huevo, syrup y la vainilla, batir bien. Cuando esté todo bien mezclado incorporar los ingredientes secos, incorporar todos los ingredientes sin sobrebatir.

Agregar ahora los chips de chocolate blanco y las avellanas (yo les pegue un poco para partirlas, no molerlas) mezclar con movimientos envolventes y listo! Poner la masa en papel plástico y llevar al refrigerador por una hora, puede estar dos días en el refrigerador cruda.

Precalentar horno a 180 grados, preparar dos bandejas para galletas con papel mantequilla y aceite en spray, reservar.

Después de una hora sacar la mezcla del refrigerador y formar las galletas con cuchara para helados, yo las puse de a 9 galletas por bandeja, tienen que estar separadas para que no se peguen. Hornear de 10 a 11 minutos, se ponen doradas un poco alrededor y en el centro parecen un poco crudas, así esta bien, si están mucho rato en el horno se ponen duras. Al retirar del horno dejarlas enfriar 5 minutos en la lata y luego traspasar al mesón o a una bandeja, si las dejan en la misma lata se derriten mas y quedan muy delgadas.

Dejar enfriar y servir, duran 5 días guardadas en caja de lata.