

Cookies de Avena & Pasas



INGREDIENTES

110 GR.	Mantequilla blanda
1 ¼ taza	Azúcar blanca
¼ taza	Azúcar negra
200 GR.	Avena tradicional
2	Huevos
2 cdtas.	Leche
1 cdita	Esencias de vainilla
100 GR.	Pasas de uva sin semillas
	Ralladuras de una naranja



PREPARACIÓN

1. Poner en bol la manteca blanda e incorporar las azúcares formando un crema, incorporar los huevos, la esencia de vainilla, la ralladura de naranja, la avena y la harina tamizada con el polvo de hornear.
2. Agregar las cdtas. de leche (si la avena absorbe mucho agregar 1 o 2 más) y mezclar, por último poner las pasas y terminamos de incorporar equitativamente. La mezcla es pegajosa y pesada Agregar los huevos, margarina y bananas.
3. Llevamos a la heladera por 30 minutos en bandejas en mantecadas vamos haciendo montoncitos del tamaño de una nuez, con



4. ayuda de una cuchara para helados y luego las aplastamos un poquito.
5. Van bien se separadas entre si, acuérdate que crecen y se expanden.
6. Cocinamos en horno precalentado a 180 por 7 - 8 minutos, apenas estén doraditas.

