

Elmo y sus galletas de avena

Ingredientes

- 2 tazas de avena
- 1 ½ taza de harina
- 2 cucharadas de canela
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- ½ cucharadita de cremor tártaro
- 1 taza de mantequilla a temperatura ambiente.
- ¾ taza de azúcar blanca
- ¾ taza de azúcar morena
- 2 huevos
- 1 cucharada de vainilla
- 1 taza de arándanos / no importa si son frescos o congelados /



Instrucciones

Pídele a tus papás que precalienten el horno a 175° C y, mientras éste se calienta, vacía en un tazón grande la mantequilla, el azúcar blanca y la morena. Después rompe los huevos y agrégalos uno a la vez.

Mézclalos con una cuchara hasta que la masa quede cremosa. Si te duele el brazo, pide ayuda, pues esta parte puede ser un poco cansada. Ahora agrega los demás ingredientes, y trata que la harina y los arándanos, rojos y saludables sean lo último que añadas.

Coloca cucharadas pequeñas de la masa en una bandeja de horno y dile a tus papás que la coloquen dentro del horno. Ahora deja que se cocinen de 8 a 10 minutos. Deja que tus papás saquen la charola del horno con mucho cuidado y déjenla enfriar un par de minutos.

¡Es hora de compartir tus galletas con alguien especial! Pueden ser tus mejores amigos, tus abuelos, tus hermanos o personas a quien quieras mucho.

