

# COOKIES DE AVENA Y CHOCOLATE

## INGREDIENTES

- 100 g de manteca
- ½ tz. de azúcar rubia
- ¼ tz. de azúcar1 huevo
- ½ cda. de vainilla
- 90 g de harina
- ½ cda. de bicarbonato de sodio
- ½ cda. de canela1 pz. de sal
- 250 g de avena
- 75 g de pasas
- 50 g de nueces
- **4 u. de Barritas de Chocolate Negro**

---

- Tiempo de Preparación: 30 minutos

- Porciones: 20
- Dificultad: Fácil

## PREPARACIÓN

- En un bowl poner la manteca pomada, las azúcares, la vainilla y mezclar hasta integrar bien los ingredientes.
- Incorporar el huevo, la harina, el bicarbonato, la canela, la sal y la avena e integrar bien.
- Incorporar por último las pasas, las nueces picadas y el chocolate picado.
- Con una cuchara formar bolitas, ponerlas en una placa de horno y cocinar entre 15 a 20 minutos a 180°.
- Retirar y dejar enfriar a temperatura ambiente.