



INGREDIENTES:

- 100 gramos de manteca
- 100 gramos de azúcar
- 150 gramos de copos de avena
- 150 gramos de harina de repostería
- 1 huevo
- 1 manzana rallada
- 1 cucharita de canela en polvo
- ½ cucharadita de esencia de vainilla
- ½ cucharadita de esencia de manzana

ELABORACION:

1. Poner la manzana pelada, limpia sin pepitas ni rabitos y **rallar 10 segundos a velocidad de 5 a 10 progresivo.**

Sacar y

Reservar.

2. Sin necesidad de lavar el vaso, echar el huevo, y **batir 5 segundos a velocidad 3.** Incorporarle la manzana rallada y reservada y **mezclar 10 segundos a velocidad 3.**

3. Añadir la manteca a trocitos y el azúcar, y volver a **batir 12 segundos a velocidad 3**, nos ha de quedar una pasta homogénea.

4. Agregar la canela, la esencia de vainilla y de manzana y la avena, **mezclar 6 segundos a velocidad 3**, incorporarle la harina y **masar 20 segundos a velocidad 6**, ha de quedarnos una masa pegajosa y así estarán más jugosas las galletas (Si nos cuesta amasar por que se nos pega un poco, nos untamos las manos con un pelín de aceite).

5. Preparar una bandeja forrada de papel de hornear, e ir colocando montoncitos pequeños como nueces más o menos, que no queden muy juntos por que luego al hornearse se hacen más grandes.

6. Precalentar el horno unos diez minutos antes con calor arriba y abajo a 180 grados.

7. Meter la bandeja a hornear unos 15 minutos hasta verlas doraditas (el tiempo como siempre dependerá de la potencia de nuestro horno).

La imagen aun no es la mía, la cambiaré en breve.