



INGREDIENTES:

- 80 gramos de mantequilla a temperatura ambiente
- 80 gramos de azúcar blanco
- 80 gramos de azúcar moreno
- 1 huevo
- 100 gramos de harina de repostería
- 150 gramos de copos de avena
- 100 gramos de gotas chocolate u otros xips de chocolate
- 1 pellizco de sal
- 1 cucharadita de levadura en polvo Royal o Canario
- 1 pizca de nuez moscada
- 1 pizca de canela en polvo

PREPARACIÓN:

1. Precalentar el horno a 180 grados durante 10 minutos.
2. **Poner la mariposa en las cuchillas** y poner la mantequilla a temperatura ambiente, junto con el azúcar tanto el blanco, como el moreno.
3. **Programar 2 minutos velocidad 3 y medio, y en el último minuto, con la máquina en marcha,**
echar el huevo
por el bocal
,
(el agujero que hay encima de la tapadera)
4. Al término, **quitar la mariposa de las cuchillas.**
5. Añadir la harina, la sal, la levadura en polvo, la nuez moscada, la canela, y **mezclar 30 segundos a velocidad 3.**

6. Seguidamente, añadir los copos de avena, y las gotas de chocolate, y volver a **mezclar 30 segundos a velocidad 3**

terminar de mezclar con la ayuda de la espátula, si fuese necesario. Sacar toda la mezcla, y preparamos la bandeja del horno con papel vegetal (papel de hornear) e ir haciendo montoncitos, como ciruelas, y colocando una al lado de la otra, procurando que quede espacio entre ellas para que no se peguen, a mí me han salido 30 unidades.

7. Cocer a 180 grados durante 20 o 25 minutos aproximadamente, (eso como siempre dependerá de la potencia de nuestro horno) hasta que se doren por los bordes. Dejar enfriar sobre la bandeja, y guardar en una caja cerrada, si es que quedan, que no creo por que?.

8. **Son una exquisitez.**

9. **Receta cedida por M^a José de Santa María (una clienta guai, de Thermomix)**

□□□□□□□□□□□□□□□□



