

Galletas con Chispas de Chocolate

Sirve: 16 Porciones

Una sorpresa dulce. Hágala más saludable con el uso de harina de trigo integral y avena integral.

Ingredientes

aceite antiadherente en aerosol

1/2 taza azúcar morena (o use 1/2 taza de azúcar regular)

1/4 taza azúcar blanca

1/4 taza margarina

1/4 taza mantequilla de maní

1 cucharadita extracto de vainilla

1 huevo

1/2 taza avena regular (seca)

1/2 taza harina de trigo integral

1/2 cucharadita polvo de hornear

1/2 taza chispas de chocolate

Preparación

1. Caliente el horno a 350 grados F. Rocíe una bandeja para hornear con aceite antiadherente en aerosol.
2. En un tazón mediano, mezcle el azúcar morena, el azúcar blanca, la margarina, la mantequilla de maní, la vainilla y los huevos hasta que quede cremoso.
3. Agregue la avena, la harina, el polvo de hornear y las

chispas de chocolate, y revuelva bien.

4. Eche las chispas de chocolate con una cucharilla en la bandeja para hornear.

5. Hornee por 10 minutos o hasta que estén doradas.

Origen: Receta adaptada de Commodity Supplemental Food Program Cookbook