

Galletas de Avena y Pasas

1 taza de harina

1 cucharadita de canela

1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio

1/4 cucharadita de sal

1/2 taza de mantequilla, no fría

1/2 taza de azúcar de morena

1/4 taza de azúcar

1 huevo

1 cucharadita de vainilla

1 1/2 tazas de avena

3/4 taza de pasas

Combinar el primer grupo de ingredientes secos y dejar la mezcla a un lado.

Batir los siguientes 3 ingredientes

Mezclar con el huevo y la vainilla.

A esta mezcla mezclar los ingredientes que reservaste.

Mezclar con la avena y las pasas.

Hornear a 175C/350F por 10-12 minutos, hasta que se vean ligeramente doradas.