

# I N G R E D I E N T E S

## COOKIES DE AVENA

200 gr manteca  
120 gr azúcar blanca  
150 gr azúcar mascabo  
2 huevos  
240 gr de harina 0000  
280 gr de avena  
1 cdita bicarbonato de sodio  
3/4 taza chocolate blanco cortado en chips  
Sal entrefina

# P R O C E D I M I E N T O

- 1- En una procesadora con la paleta batir 200 gr de manteca con 120 gr de azúcar blanca y 150 gr de azúcar mascabo (si no tenés mascado podes usar blanca y agregarle 1 cucharada de extracto de vainilla) por 5 minutos.
- 2- Agregar 2 huevos a temperatura ambiente y seguir batiendo hasta que esté bien integrado (5min).
- 3- En un bol mezclar 240 gr de harina 0000, 280 gr de avena, una cucharadita de bicarbonato de sodio, 1 cucharadita de sal entrefina y 3/4 taza de chocolate blanco picado a cuchillo.
- 4- Agregar el harina a la otra masa y llevar a la heladera por lo menos 2 horas.
- 6- En una placa con papel manteca o silicona poner bolitas de la preparación (tamaño cucharada).
- 7- Cocinar hasta que estén dorados los bordes y el centro esté firme Horno fuerte y precalentado..
- 8- Dejar enfriar en una rejilla de metal.

