Galletas de Avena

rinde como 2 docenas

1 taza de mantequilla sin sal, blanda
1 taza de azúcar
1 taza de azúcar morena
2 huevos
1 cucharadita de vainilla
2 tazas de harina (all-purpose flour)
1 cucharadita de bicarbonato (baking soda)
1 cucharadit de sal
1 1/2 cucharaditas de canela en polvo
3 tazas de avena (quick cooking oats)
1 taza de pasas, opcionales

En el bol de la maquina, bata juntos, la mantequilla, azúcar y azúcar morena, hasta cremoso. Mientras bate.. agregue los huevos, uno a la vez y luego agregas la vainilla. En otr bol, combine la harina, bicarbonato, canela y sal. Lo mezcla bien y se lo agregas a la mezcla de mantequilla. Usando una espátula de goma.. le agregas la avena y si deseas.. una taza de uvas pasas. Mezcla todo bien y lo cubres, para guardar en el refrigerador por una hora.

Pre-caliente el horno a 375°F (190°C). Engrase las bandejas de cocinar galletas. En la palma de tu mano.. partes pedazos de mezcla, como del tamaño de una albellana y los colocas sobre la placa de hornear, dejando como 2″ entre cada galleta. Aplane cada galleta un poco, con el fondo de un vaso, y le espolvoreas un poco de azúcar sobre cada galleta.

Los cocinas en el horno pre-calentado por 8 a 10 minutos. Al sacar la placa del horno.. permita como 5 minutos antes de sacar las galletas a refrescar sobre una parrilla de alambre.