

# COOKIES DE AVENA Y FRUTOS SECOS

## PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 170 °C.
2. En un bowl, mezclar la harina con el polvo de hornear y la sal.
3. Mezclar la manteca con los 8 sobres de Stevia Ledesma o 10 sobres de Sucralosa y agregar los huevos, uno a uno, incorporándolos bien.
4. Agregar la esencia de vainilla y los ingredientes secos previamente mezclados y unir bien.
5. Agregar la avena, la canela, las nueces y los crumberries. Mezclar bien.
6. Envolver en papel film y llevar al frío por 30 minutos.
7. Transcurrido este tiempo, armar bolitas y colocar en placas aptas para horno con papel manteca, con una separación de unos 5 cm entre ellas.
8. Hornear por unos 15 minutos hasta que los bordes estén dorados.
9. Dejar enfriar y servir.

## INGREDIENTES

- 185g de harina 0000
- 2 huevos
- 9 sobres de Stevia Ledesma o  
10 sobres Sucralosa Ledesma
- 1cdita de polvo de hornear
- 1cdita de sal
- 200g de manteca light
- 2cditas de esencia de vainilla
- 270g de copos de avena
- 2cditas de canela molida
- 1 taza de nueces
- 1 taza de crumberries