



Galletas de chispas de chocolate, nueces y avena



the Smart Oven® Air Fryer Pro
con funciones para freír por aire
y deshidratar

Breville®

Galletas de chispas de chocolate, nueces y avena

 Tiempo de preparación: 10 minutos, tiempo de cocción: 24 minutos

 Rinde 24 galletas

½ taza (115 g) de mantequilla ablandada
½ taza (100 g) de azúcar
½ taza (100 g) de azúcar morena bien compacta
1 cucharadita de extracto de vainilla
1 huevo grande
1½ de taza (160 g) de harina para todo uso

2 cucharaditas de polvos de hornear
½ cucharadita de sal en grano
1 taza (170 g) de chispas de chocolate
½ taza (60 g) de pacanas en mitades y picadas
¼ de taza (20 g) de copos de avena

Cómo preparar

1. Forre 2 bandejas para hornear con papel antiadherente.
2. Ensamble la batidora de pedestal Breville con el accesorio batidor. Ponga la mantequilla, el azúcar, el azúcar moreno y la vainilla en el bol para mezclar. Mezcle a velocidad media durante 2 minutos hasta que la mezcla quede pálida y cremosa.
3. Agregue el huevo y bata hasta que se combine. Tamice la harina, el polvo de hornear y la sal, y agréguelos a la mezcla de huevo a velocidad baja al tiempo que los mezcla hasta que se combinen.
4. Agregue chispas de chocolate, nueces y avena, y mezcle a velocidad baja hasta que se combinen.
5. Haga bolas con cucharadas colmadas de masa. Coloque 6 bolas en cada molde preparado, procurando dejar 2" (4 cm) de separación.
6. Inserte las rejillas en las posiciones número 3 y 6. Seleccione el programa COOKIES/315 °F/SUPER CONVECTION (Galletas/155 °C/Superconvección) para que funcione durante 12 minutos. Presione START (Inicio) para precalentar el horno.
7. Hornee las galletas durante 12 minutos, volteándolas a la mitad de la cocción (cámbielas de la parte de arriba a la de abajo y de adelante hacia atrás).
8. Déjelas enfriar en bandejas para hornear durante 5 minutos y luego transfíralas a una rejilla para enfriarlas por completo.
9. Haga lo mismo con el resto de la masa.

Consejo

Si usa solo una bandeja a la vez, hornee durante 12 minutos usando el programa COOKIES/325 °F/CONVECTION (Galletas/165 °C/Convección) en la posición de la rejilla 5 y voltee las galletas a la mitad del ciclo.