

Galletas de Zapallo, Avena y Chips de Chocolate

Receta

2-1/2 taza de harina sin polvos de hornear
1-1/2 taza de avena
1 cdita. de bicarbonato
1/4 cdita. de sal
1-3/4 cdita. de canela
1/4 cdita. de nuez moscada
1/4 cdita. de jengibre en polvo
1 taza de mantequilla a temperatura ambiente
1-1/3 taza de azúcar rubia
2/3 taza de azúcar granulada
1 huevo grande
1 cdita. de vainilla
1-1/4 taza de puré de zapallo (receta al final)
200 grs. de chocolate de leche picado

Precalentar el horno a 180 grados, preparar una bandeja para galletas con papel mantequilla y aceite en spray. En un bol mezclar la harina, avena, bicarbonato, sal, canela, nuez moscada y jengibre, revolver bien con un tenedor y reservar.

En otro bol mezclar con batidora la mantequilla y el azúcar, cuando este bien cremosa la mezcla incorporar el huevo y la vainilla, por último agregar el puré de zapallo batir para incorporar bien.

Agregar los ingredientes secos a la mezcla de zapallo y batir en velocidad mínima un par de segundos, solo para mezclar bien, no sobrebatir.

Agregar el chocolate picado con movimientos envolventes.

Con una cuchara para helados formar las galletas y ponerlas separadas sobre la bandeja para que no se peguen. Hornear por 10-12 minutos hasta que estén un poco doradas en los bordes. Sacar del horno y dejar enfriar en la lata por unos 5 minutos, luego transferir para que se enfríen completamente.

Para el puré de zapallo....

Precalentar el horno a 200 grados, forrar la bandeja del horno con papel aluminio, rociar con aceite spray o aceite de oliva, cortar el zapallo en gajos grandes y pelar. Poner los gajos en el horno y hornear por aprox. 20 minutos, enterrar un mondadientes para ver que este bien blando. Meter a la procesadora para moler y listo.

Con medio zapallo mediano alcanza para dos tazas. Si te sobre se puede guardar en el refrigerador durante una semana y también se puede congelar.