

## GALLETAS DE AVENA

### INGREDIENTES

1 taza de mantequilla  
1 taza de azúcar  
1/2 taza de harina todo uso  
2 huevos  
1 cdtas de polvo para hornear  
2 taza de avena en hojuelas  
1 pizca de sal

### Utensilios

1 Envase Hondo  
1 Cuchara De Madera  
Moldes Para Galletas  
Bandeja Para Hornear.

### PREPARACION:

Mezcla la mantequilla con el azúcar, agrega el huevo, la harina, el polvo para hornear mezcle todo muy bien y luego agregue la avena y amase lo menos posible, extiende la masa con un rodillo y corta las galletas con moldes, colócalas en una bandeja para hornear. Lléalas al horno durante 10 minutos aproximadamente, saca y deja enfriar.



## PALITOS DE QUESO

### INGREDIENTES:

2 tazas de harina todo uso  
1/2 taza de agua  
Sal  
1/4 de queso  
2 cdas de mantequillas

### UTENSILIOS

1 Envase Hondo  
1 Bandeja Para Hornear

### PREPARACION

Mezcla la harina con la mantequilla y revuelve. Agrega el queso rayado, la sal al gusto y una cucharada de agua, con tus manos mezcla bien los ingredientes. Coloca la masa sobre una superficie lisa, corta los palitos y colócalos en la bandeja. Precalienta el horno a 350, hornea los palitos durante 15 minutos.

