



### MISS CONSEJOS

Aunque podemos hacer las cookies de forma rápida mezclando todo de una vez, si les dedicas un poco de mimo conseguirás unas galletas fantásticas.

Vacía el tarro arrastrando su contenido sobre un papel de horno saldrán todos los ingredientes de manera que los podrás separar fácilmente.

Reúne los azúcares en un bol, no importa que quede algo mezclado con los demás ingredientes. Es importante diluir el azúcar si no te gusta encontrar el granillo entero en la galleta, estas galletas

Necesitan poco horneado y no da tiempo a que se derrita.

**Para disolver el azúcar usaremos los huevos batidos y la mantequilla fundida, esto también dará mas cohesión a la masa.**

1. derretir la mantequilla y reservar.
2. colocar los azúcares en un bol y añade el huevo batido, dedica unos minutos a mezclar con las varillas y palpa con los dedos el grosor del granillo durante el proceso. Añade la mantequilla y sigue batiendo hasta igualar la masa.
3. une la mezcla a la harina, lo puedes hacer con espátula, una vez unida
4. pica con un cuchillo los arándano y las avellanas y los juntas a la mezcla hasta que esté homogénea
5. forma bolas con las manos y las colocas en la bandeja sobre papel de hornear, a cierta distancia, crecen y podrían pegarse unas a otras.
6. las aplastas un poco con las manos.
7. precalentar el horno a 180º durante 10 o 15 minutos.
8. hornea las galletas entre 10 y 12 minutos (más tiempo si las prefieres más crocantes) a 180º grados
9. las enfrías encima de una rejilla para que no condensen en la base la humedad de la cocción.
10. y que aprovechen !!!

**Tutorial fotográfico, proceso simple.**







