

Galletas de Avena y Semillas

¡Me encantan estas galletas! De una porción obtienes unas 4 raciones. Si sois muchos en casa, multiplica la receta por dos o tres. En la mía, desaparecen todas el mismo día que las hago...

INGREDIENTES:

- 100g Copos de avena finos
- 60g Panela (o azúcar moreno no refinado)
- 1 Cucharada Aceite oliva
- 2 Cucharadas semillas variadas(lino, chia, sésamo,...)
- 1 Huevo

15
Unidades



ELABORACIÓN:

1. Precalentar el horno a 180° C
2. Mezclar los ingredientes secos: avena, panela y semillas
3. Agregar los húmedos: huevo batido junto con el aceite.
4. Colocar una hoja de papel de hornear sobre la bandeja del horno.
5. Dar forma de "quenelle" (o simplemente montoncitos) a la masa. Salen unas 15 unidades
6. Hornear 5-7 minutos a 180° hasta que las veamos doradas, pero aun blandas.
7. Sacar del horno y dejar enfriar en la bandeja.
8. Guardar en bote hermético. Se conservan bien 7-10 días.