

Galletas de Café y Cacao

Una de las cosas que más disfruto es el té de fin de semana, que suelo acompañar de algún dulce casero saludable como estas galletitas. No te dejes engañar por ellas, aunque aparentan pequeñas antes de hornear, expanden mucho en el horno como 3-4 veces su tamaño así que, deja espacio entre ellas sino quieres acabar con una galleta gigante.

INGREDIENTES:

- 150g Harina de avena (o copos de avena molidos)
- 1y ½ Cucharada Café soluble (tipo Nescafé)
- 1 Cucharadita Cacao puro (tipo Valor, de lata)
- 1 Cucharadita Levadura química (tipo Royal)
- 65g Panela (o Azúcar integral)
- 1 Huevo M
- 40 ml Aceite de oliva

25
Uds



ELABORACIÓN:

1. Precalienta el horno a 200°C
2. Sino tienes harina de avena, tritura copos de avena hasta obtener un polvo lo más fino posible (esto te llevará un par de minutos, si tienes Termomix tan sólo unos segundos)
3. Agrega el resto de ingredientes sólidos al recipiente de la avena y mezcla.
4. Adiciona el aceite y huevo, remueve bien.
5. En la bandeja de horno, sobre papel de hornear sirve cucharaditas pequeñas de la masa (deja dos-tres dedos de separación entre ellas).
6. Espolvorear con un poco de harina de avena o algún copo, si se desea, a modo de decoración
7. Hornea a 200°C durante 10 minutos.
8. Sácalas y déjalas enfriar. No te preocupes si aparentan blandas al sacar del horno, endurecen al enfriar.
9. Una vez frías, despégalas con cuidado del papel para que no se rompan.
10. Duran varios días en recipiente hermético cerrado.