



<https://www.mepillasquisando.com>



GALLETAS CASERAS DE AVENA Y CHOCOLATE



RECETA Y FOTO POR GENTILEZA DE MI HIJA LELILLAS

INGREDIENTES:

100 gr. De Harina de Avena, o copos triturados.

1 Huevo.

100 gr. De Chocolate negro.

35 gr. De Aceite.

40 gr. De Nueces.

5 gr. De Levadura.

1 Cucharadita de esencia de Vainilla.

6 Dátiles.

ELABORACIÓN:

En un blog metemos la mantequilla a punto de pomada, mezclamos con la avena. En otro bol batimos el huevo y mezclamos con el azúcar, la vainilla, el aceite y la levadura. A continuación incorporamos las nueces trituradas, los dátiles y el chocolate en trocitos muy pequeños. Metemos en el frigorífico unos 15 minutos y a continuación hacemos bolitas que pondremos sobre una bandeja de horno con papel sulfurizado. Presionamos las bolitas procurando que no se toquen unas a otras. Introducimos al horno precalentado a media altura a 180° durante 15 minutos. Una vez en su punto, dejamos enfriar para consumir.

<https://www.mepillasquisando.com>