



<https://www.mepillasquisando.com>



GALLETAS CASERAS DE AVENA



RECETA Y FOTO POR GENTILEZA DE MI HIJA MERCEDES (LELILLAS)

INGREDIENTES:

- 150 gr. De Nueces.
- 100 gr. De Pasas.
- 40 gr. De Chocolate negro.
- 500 gr. De Avena molina o copos de avena molidos.
- 3 Huevos.
- Leche.

ELABORACIÓN:

Picamos o trituramos las pasas, las nueces y el chocolate, según cuánto queramos notarlas en las galletas. En un bol mezclamos la avena, los huevos y los frutos secos. Si la mezcla queda muy espesa añadimos leche hasta que quede más suave. Amasamos bien y dejamos que se absorba el líquido. Hacemos bolas y las aplastamos para darle forma de galleta. Las ponemos sobre papel de horno para evitar que se peguen. Si queremos podemos poner unos trocitos de chocolate o nueces encima de las galletas para decorarlas. Metemos al horno precalentado a 150° y las dejamos en el horno unos 20-30 minutos. En función de nuestro horno y lo tostadas que nos gusten.

<https://www.mepillasquisando.com>