

GALLETAS DE AVENA SIN HARINA

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos

Salen 12 a 14 galletas



Ingredientes

- 1 taza de hojuelas de avena
- 1 taza de harina de almendras
- 6 cucharadas de azúcar de coco*
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- ½ cucharadita de polvo de hornear
- 1 huevo grande
- 3 cucharadas de aceite de coco derretido*
- 1 cucharadita de vainilla
- Chispas de chocolate, derretidas, para cubrir. (opcional)

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 350 °F (180 °C) y cubre una bandeja para hornear grande con papel para hornear, dejar de lado.
2. En un recipiente grande, combina la avena, la harina de almendras, el azúcar, el bicarbonato de sodio y el polvo de hornear.
3. Agrega el huevo, el aceite de coco y la vainilla, mezcla hasta que esté completamente combinado.
4. Usando una cuchara, saca la masa y enróllala en una bola entre tus manos, coloca la bolita en la bandeja para hornear preparada y aplana suavemente con los dedos. Las galletas se extenderán un poco, así que deja aproximadamente 2 pulgadas de espacio entre ellas y no las aplastes demasiado.
5. Hornea durante 7 a 9 minutos, hasta que los bordes comiencen a dorarse. Retira las galletas del horno y déjalas enfriar durante 10 minutos antes de transferirlas a una rejilla para que se enfríen por completo.
6. Opcional pero muy recomendado: derrite algunas chispas de chocolate y usa un cuchillo o el dorso de una cuchara para untar un poco de chocolate en un lado de las galletas. Colócalas en el refrigerador para que se asienten antes de disfrutarlas.

Notas:

*El azúcar de coco la puedes sustituir por azúcar morena y el aceite de coco por mantequilla amarilla.

* Guárdalas en un recipiente hermético a temperatura ambiente hasta por una semana.

www.unapizcadeluna.com