

BARRAS DE GALLETAS AVENA CON TROZOS DE CHOCOLATE

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Salen entre 9 a 12 pedazos



Ingredientes:

- $\frac{3}{4}$ taza de harina de trigo integral blanca
- $1 \frac{1}{4}$ taza de hojuelas de avena
- 1 cucharadita de canela molida
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de polvo de hornear
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de bicarbonato de sodio
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal
- $\frac{1}{2}$ taza de aceite de coco derretido*
- $\frac{1}{2}$ taza de azúcar morena oscura
- $\frac{1}{4}$ taza de azúcar granulada
- 1 huevo
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 3 onzas de chocolate negro de tu elección, cortado en trozos (yo utilice de chocolate con almendras y sal) 😊

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 350 F (180 C) y prepara un molde para hornear de 8x8 pulgadas cubriéndolo con papel para hornear.
2. En un recipiente grande, agrega la harina, la avena, la canela, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio y la sal, mézclalo todo bien.
3. En un recipiente mediano agrega el aceite de coco, la azúcar morena y la azúcar granulada, con una batidora de mano, batir a velocidad media durante 1-2 minutos hasta que se mezclen. Agrega el huevo y la vainilla, batir a velocidad media durante otro minuto.
4. Vierte los ingredientes secos al recipiente donde están los ingredientes húmedos, batir hasta que se mezclen, raspando los lados del recipiente, según sea necesario.
5. Agrega los pedazos de chocolate, utiliza una espátula o cuchara de madera para incorporarlos bien.

6. Vierte la masa en el molde para hornear preparado y usa la espátula de goma o tus manos para esparcir y presionar la masa uniformemente en el molde.
7. Hornea en la rejilla del medio durante 18-20 minutos. Dejar enfriar durante al menos 30 minutos antes de cortar y después estará listo para disfrutar.

Notas:

*Las barras se mantendrán durante 3 días en un recipiente hermético a temperatura ambiente o en el refrigerador antes de que comiencen a secarse.

*El chocolate que lleva esta receta es el te guste más a ti o tengas en tu casa, yo utilicé chocolate oscuro con almendras y sal marina, pero **lo puedes adaptar a tus gustos o dietas alimenticias.**

*Si no tienes aceite de coco puedes utilizar mantequilla amarilla derretida, con otro tipo de aceite no he probado a hacerla.