

GALLETAS DE CHOCOLATE Y AVENA

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Salen 12 galletas

Ingredientes:

- 1 taza de harina de avena, **ver nota**
- 1/2 taza de cacao en polvo sin azúcar
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 1/4 cucharadita de canela
- una pizca de sal
- 2 huevos
- 1/3 taza de miel de maple, **ver nota**
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 chorrito de leche de tu preferencia, yo usé de almendras
- Chispas o botonetas de chocolate de tu preferencia, aprox. 1/2 taza
- Nueces picadas, opcional



Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 350 F (180 C) y preparar un molde para hornear grande con papel pergamino.
2. En un recipiente mediano agregar la harina de avena, el cacao, el polvo de hornear, canela y la pizca de sal, mezclar bien.
3. Añadir los huevos, la miel de maple, vainilla y el chorrito de leche, batir bien para que todos los ingredientes queden bien combinados. Si vas agregar nueces, incorporarlas ahora.
4. Tomar una cucharada de la masa y colocarla en el molde para hornear, hacer lo mismo con toda la masa, dejando una separación de 1 cm entre cada galleta. *Dejar las galletas del tamaño que gustes, a mi me salieron 12 medianas.*
5. Colocar las chispas o botonetas de chocolate sobre cada galleta y hornear por 20 minutos. Después del tiempo retirar del horno, listas para disfrutar y ser feliz.

Notas:

*Para hacer la harina de avena, solamente agregar avena en hojuelas en una licuadora, licuar hasta que esté hecho polvo.

*La miel de maple la puedes sustituir por miel de abeja o miel de agave. Las galletas no son muy dulces, pero al mezclarlas con las chispas o botonetas de chocolates quedan perfectos, pero también si quieres dejarlas más dulces, agregar 1/2 taza de miel en lugar de 1/3 de taza.

*Guardar las galletas en un recipiente que quede bien cerrado, hasta por 5 días.