

GALLETAS DE AVENA BAÑADAS DE CHOCOLATE

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 13 minutos

Salen 12 galletas medianas

Ingredientes:

Para hacer las galletas:

- 2/3 taza de mantequilla de maní pura
- 1/3 taza de sirope de arce o miel
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla
- 1/2 cucharadita de sal
- Pizca de canela
- 1 taza de avena en hojuelas
- 1/2 taza de harina de almendra o avena
- 1/2 taza (76 gr.) de chocolate oscuro o de leche

Para decoración de renos:

- Ojos locos
- M&M's rojos o cualquier dulce rojo
- Mini pretzels

Instrucciones

1. Calentar el horno a 350 F (180 C) y preparar una bandeja para hornear con papel pergamino o mat de silicon.
2. En un recipiente grande agregar la mantequilla de maní, el jarabe de arce y la vainilla, batir hasta que se combinen bien.
3. Añadir la avena, la harina de almendras o de avena, una pizca de canela y sal, mezclar hasta que se combinen bien todos los ingredientes.
4. Con una cuchara para servir helado o una cuchara sopera, agarrar de la masa y colocar en la bandeja preparada, formando una pequeña bolita, hacer lo mismo con el resto de la masa.
5. Con el dorso de una cuchara, un poco mojada, aplanar un poco las galletas y hornear durante 10 a 13 minutos o hasta que los bordes estén ligeramente dorados. Deja enfriar por completo.



6. Mientras se enfrían derretir el chocolate a baño maría o en el microondas, y sumergir la base de las galletas, colocarlas en un plato cubierto con papel pergamino, colocarle los ojos, la botoneta roja de nariz y partir un pretzels a la mitad y colocarlos como los cuernos, refrigerarlas hasta que el chocolate endurezca, luego disfrutar y ser feliz.

Notas:

*Guárdalas en un recipiente hermético a temperatura ambiente durante 5 a 7 días o en el refrigerador durante 2 semanas.