

Con todo el sabor del chocolate!

GALLETITAS DE AVENA, COCO Y CHOCOLATE



CANTIDAD:
(SEGÚN TAMAÑO)

15 A 20
UNIDADES

HORNEADO:
(TEMPERATURA MEDIA)

20' APROX.
A 180°

INGREDIENTES



- 1 taza y ½ de avena **AVECON**.
- 1 taza y ½ de coco rallado.
- ½ taza de nueces picadas.
- 1 taza de chispas de chocolate.
- 2 cucharadas de canela.
- 2 cucharadas de cacao en polvo.
- 2 huevos.
- ¼ taza de aceite de coco o girasol.
- ¼ Taza de miel.



PROCEDIMIENTO



Pre calentar el horno a 180°.

Mezclar en un bowl, la avena **AVECON**, el coco rallado, las nueces picadas, las chispas de chocolate, la canela y el cacao. Luego incorporar los 2 huevos, el aceite y la miel.

Mezclar bien!

En una placa para horno con papel manteca, disponer la mezcla trabajando con cuchara. Armar bollitos (15 a 20) y aplastar con la cuchara por arriba. (ver foto)

Hornear unos 20' aprox. hasta que estén doraditas (vale espiar).

Una vez listas, retirar, dejar enfriar y a disfrutar!

Otra opción que la va muy bien, incorporar 1 banana grande bien pisada!



Avecon



OOSTERBAAN
S.A.

Más recetas en www.oosterbaan.com.ar/recetario