



Galletas de avena y cacao sin horno

12 unidades de    Nivel fácil  hasta 10 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

Un Cuenco
Espátula
bandeja del horno
Papel Vegetal

Para las galletas:

60 ml aceite de coco
80 ml miel
70 ml leche de almendras
30 g Cacao en polvo Dr. Oetker
5 ml Aroma natural vainilla de Madagascar Dr. Oetker
60 g mantequilla de cacahuete
120 g copos de avena grueso

Para las galletas:

- 1 Preparar una bandeja con una hoja de papel vegetal.
- 2 En un cazo colocar el aceite de coco, la miel, la leche de almendras, el aroma de vainilla, el cacao en polvo y la mantequilla de cacahuete.
- 3 Llevar a fuego bajo hasta que comience a hervir, y mantener hirviendo a fuego mínimo durante 2', mezclando constantemente con espátula.
- 4 Retirar el cazo del fuego y añadir los copos de avena, mezclar todo y hervir 1' sin dejar de remover.
- 5 Pasar la masa a un cuenco y dejar enfriar 20'.
- 6 Hacer bolitas de masa con la ayuda de una cuchara y disponer sobre la bandeja preparada.
- 7 Aplastar con las manos y llevar a la nevera durante 2 horas o hasta que estén firmes.

