MARÍA



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Galletas de chocolate y naranja

15min · 6 raciones · 325 kcal

Ingredientes

- **100 gr** de harina integral (o harina común)
- **100 gr** de copos de avena
- Ralladura de una naranja
- Zumo de una naranja
- **80 ml** de aceite de oliva virgen extra
- **1** huevo
- Canela al gusto
- Chocolate 85% para derretir

POR RACIÓN

Proteínas	**7 g**
Grasas	**21 g**
Hidratos	**29 g**
Fibra	**5,6 g**

Elaboración

1. Precalentar el horno a 180° con calor arriba y abajo
2. En un bol, añadir la harina y la avena junto con la ralladura de la naranja
3. Incorporar el aceite, el huevo batido, la canela y el zumo de la naranja, y remover todo hasta conseguir una masa algo pegajosa
4. Hacer bolitas y aplanarlas bien
5. Hornear durante 15 minutos a 180°
6. Al sacarlas del horno, dejarlas reposar en una rejilla para que se enfríen
7. Derretir las onzas de chocolate y cubrir cada galleta
8. Esperar a que el chocolate se solidifique antes de comerlas

RECOMENDACIONES

Usar solo la parte naranja de la ralladura, ya que la parte blanca puede amargar.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy