la cocina de los golosos



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Galletas de coco y avena

45min · 8 raciones · 413 kcal

Ingredientes

- **125 gr** de mantequilla
- **120 gr** de azúcar (o endulzante al gusto)
- **1** huevo
- **100 gr** coco rallado
- **200 gr** de harina integral de avena
- Pepitas de chocolate al gusto

POR RACIÓN

Proteínas	**5,7 g**
Grasas	**26 g**
Hidratos	**43 g**
Fibra	**5,4 g**

Elaboración

1. Mezclamos bien la mantequilla con el azúcar, es importante que la mantequilla esté blandita, debe estar a temperatura ambiente.
2. Cuando tenemos una mezcla cremosa añadimos el huevo.
3. Una vez integrado el huevo a la masa añadimos el coco rallado y la harina de avena y lo mezclamos hasta obtener una mezcla compacta y homogénea.
4. Para facilitar el formado de las galletas dejaremos la masa en la nevera unos 30 minutos para que endurezca.
5. Damos forma deseada y horneamos.
6. Con el horno precalentado a 180° con calor arriba y abajo las dejaremos unos 15/20 minutos, hasta que las veamos doraditas.
7. Las dejamos enfriar sobre una rejilla.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos