la cocina de los golosos



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Cookies de avena, almendra y aceite de oliva virgen extra

30min · 10 raciones · 319 kcal

Ingredientes

- **280 gr** harina de avena integral (sin gluten)
- **100 gr** almendra molida
- **100 gr** azúcar moreno
- **8 gr** polvos de hornear (medio sobre)
- **4 gr** de sal
- **120 ml** de leche
- **90 ml** aceite de oliva virgen extra
- Esencia de vainilla
- **80 gr** pepitas de chocolate

POR RACIÓN

Proteínas	6,6 g
Grasas	18 g
Hidratos	37 g
Fibra	4,7 g

Elaboración

1. En un bol mezclamos harina de avena, almendra, azúcar y los polvos de hornear, mezclamos bien hasta integrar
2. A continuación ponemos sal, leche, aceite, vainilla y mezclamos hasta obtener una masa homogénea
3. Añadimos las pepitas de chocolate y reservamos 15 minutos en la nevera
4. Formamos bolitas y aplastamos ligeramente
5. Horneamos a 180° calor arriba y abajo unos 20 o 25 minutos, hasta verlas doradas
6. Dejamos enfriar sobre una rejilla

RECOMENDACIONES

Nosotros hemos utilizado aceite de oliva virgen extra variedad arbequina que es suave y frutado lo que les da un sabor especial a estas cookies

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos