

• **RECETA:** GALLETAS de pasas y avellanas



DURACIÓN

30 MINUTOS

INGREDIENTES

- 200 gr harina sin gluten (preparado, avena o incluso de trigo con gluten)
- 150 gr copos de avena sin gluten
- 1 cucharadita de levadura
- 70 ml de aceite de coco
- 6 cucharadas de pasas picadas
- 150 gr pasta de dátiles triturados (en su defecto 75gr de panela)
- 100 ml de bebida vegetal
- 3 cucharadas de crema de avellanas
- C/s Sal
- C/s Vainilla

PREPARACIÓN

Mezclamos en un bol la harina, los copos, la sal y la levadura.

En otro bol el aceite, la crema de avellanas, la pasta (o panela), la bebida vegetal y la vainilla. Combinamos los dos boles, mezclamos, amasamos y añadimos las pasas picadas.

Precalentamos el horno a 180°

Y mientras tanto haremos un rulo con la ayuda del film con la masa de las galletas y dejaremos enfriar.

Podremos cortarlo a cuchillo o hacer pequeñas bolas y chafar con las manos.

Hornearemos alrededor de 15 minutos hasta que veamos que están doradas.

Y listo! Unas deliciosas galletas.

