



Galletas de Avena y Frambuesa: El snack saludable que parece un postre prohibido

Receta para 10

INGREDIENTES

- | | |
|--|--|
| ☐ 200 g Copos de avena | ☐ 2 cucharadas Crema de cacahuete |
| ☐ 100 g Frambuesas congeladas | ☐ 1 pizca Canela molida |
| ☐ 2 unidades Plátano (maduro) | ☐ 0.5 cucharadita Bicarbonato |
| ☐ 50 g Chocolate negro (+75%) | ☐ 1 pizca Sal |

PREPARACIÓN

1. En un bol amplio, machaca los dos plátanos maduros con un tenedor hasta obtener un puré homogéneo y sin grumos grandes.
2. Añade la crema de cacahuete al puré de plátano e integra bien. Incorpora los copos de avena, la canela, el bicarbonato y la pizca de sal, mezclando hasta que todo esté bien hidratado.
3. Trocea el chocolate negro con un cuchillo e incorpóralo a la masa. Por último, añade las frambuesas congeladas con cuidado para que no se rompan demasiado y tiñan toda la masa de rosa.
4. Forma bolas con las manos, aplástalas ligeramente para darles forma de galleta y colócalas sobre una bandeja de horno con papel vegetal.
5. Hornea a 180°C durante unos 12-15 minutos o hasta que veas los bordes ligeramente dorados. Deja enfriar en una rejilla para que cojan cuerpo.