

# Galletas de avena



★★★★★ 4/5

78 votos

Añadir a Favoritos

Deja de buscar, aquí está la mejor receta de galletas de avena, ¡sin dudas! Una preparación fácil de hacer y extremadamente deliciosa, con un resultado que dejará a todos vuellos locos. ¡Todos nuestros secretos para esta receta los encuentras aquí!

PARA: 16 PORCIONES / PREPARACION: 30 MINUTOS / DIFICULTAD: BAJA



- Para las galletas:
- 250 gr de harina de avena Selecta
- 1 huevo
- 80 ml de aceite vegetal
- 70 gr de azúcar
- 1 cda. de polvos de hornear
- 40 ml de leche
- ½ cda. de esencia de vainilla
- 1 cda. de esencia de vainilla
- ½ cda. de canela en polvo
- Para decorar:
- 60 gr de chocolate blanco
- 60 gr de chocolate negro



Calorias



Carbohidrato



Proteína



Grasas

Cargar carrito

[Ver lista de compra](#)

## Harina de Avena Integral



### PREPARACIÓN

01.

Precalienta el horno a 180°C.

02.

En un bol grande bate los huevos junto con el azúcar.

03.

Agrega el resto de los ingredientes y mezcla hasta integrar bien.

04.

Forra la bandeja del horno con papel mantequilla.

05.

Con las manos con un poco de aceite, toma pedacitos de la masa, haz bolitas y dispónlas en la lata preparada, bien separadas entre sí. Aplástalas con las manos para formar las galletas.

06.

Hornea por 10 minutos. Luego, déjalas enfriar sobre una rejilla.

07.

Derrite el chocolate en tandas de 30 segundos en el microondas y decora las galletas a gusto.

