

## GALLETAS DE AVENA Y FRUTA

### Consejos

Se puede sustituir la manzana o el plátano por otras frutas como los arándanos o las fresas. Al igual que eliminar la miel y añadir canela.

### Ingredientes

- 2 Tazas de avena
- 2 Huevos
- $\frac{3}{4}$  Taza de frutos secos
- 1 Cucharada de aceite de oliva
- 1 Manzana o plátano
- Miel al gusto
- Chocolate amargo (opcional)

### Elaboración

- Moler la avena para formar una harina. Extenderla en una superficie plana y hacer un hueco en el centro para añadir los frutos secos, los huevos, el aceite y la miel.
- Cortar y rallar la fruta y añadir a la masa.
- Incorporar la masa en un papel film, darle forma de tubo y congelar 5-10 minutos.
- Una vez endurecida la masa, retirar el film y cortar en rodajas.
- Precalentar el horno y cocinar las galletas a 180°C durante 8-9 minutos, hasta que estén doradas.
- Una vez enfriadas se puede añadir el chocolate.

