

GALLETAS CON CHIPS DE CHOCOLATE

OBJETIVO:

¡Ñami ñami! ¡No hay nada mejor que comer cositas ricas!

A veces, las comidas más deliciosas son las que más mal nos hacen por su alto contenido de azúcar. ¡Pero acá tenemos una solución! Prepara estas ricas galletas con chips de chocolate con ingredientes saludables pero muy sabrosos.

MATERIALES:

2 tazas de avena entera
1/4 taza de harina de avena
2 cdas. de miel
50 gotas de estevia
1 cda. de bicarbonato
2 huevos
2 cdas. de aceite de coco u oliva
1/3 taza de chocolate en trozos con alto porcentaje de cacao (70%)

INSTRUCCIONES

1



Mezclar en un bol los huevos, el aceite, la miel y la estevia.

2



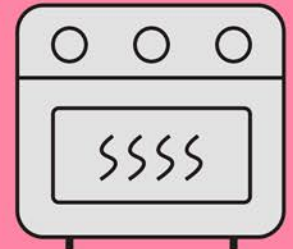
Incorporar la avena, harina, y bicarbonato. Mezclar hasta obtener una masa.

3



Agregar los pedacitos de chocolate y formar las galletas.

4



Poner las galletas sobre papel mantequilla, en una plancha de horno

5

Hornear a fuego medio (180 grados) por 12 a 14 minutos, o hasta que estén ligeramente doradas. ¡Cuidado porque se queman rápido!

PINTA TU EXPERIENCIA

Puedes imprimir esta hoja y pintar las estrellas según qué tanto te gustó esta actividad



Sube tus resultados y cuéntanos tu experiencia en redes sociales usando el hashtag #Lamagiadeloshabitos

