

# Galletas de Avena y chocolate



## Ingredientes

2 tz de Avena entera  
3 cdas de Linaza  
6 Ciruelas secas  
60 g de Mantequilla  
1 huevo  
2 cdas de panela

Pizca de sal  
1 cda de Cacao en polvo  
100 g de chocolate al 70 % o 80%  
(mas amargo) o chips de chocolate  
1/2 tz de leche fresca

## Procedimiento

Hacer la mezcla en el procesador o a mano con la ayuda de una cuchara de palo..

Prender el horno a 180°C

Formar las galletas con la mano del tamaño que desees, yo usé una cucharada para cada una, poner en un silpat o papel manteca

También puedes hacer barritas si tienes el molde de silicona rectangular especial para financieros.

Llevar al horno por 20 minutos, sacar del horno, dejar enfriar 5 minutos.

Disfrutar a la hora del snack o también para las loncheras.