



Galletones de manzana



Ingredientes:

- > 250 grs de avena
- > 250 grs de harina de avena (avena molida)
- > 2 huevos
- > 150 grs de frutos secos
- > 1 cdta de aceite
- > 1 manzana rallada
- > 1 cdta de canela

Preparación:

1. Juntar la avena con la harina de avena
2. Agregar frutos secos, huevos, aceite, manzana rallada y canela
3. Mezclamos
4. La mezcla la ponemos en papel film, en forma de cilindro y la ponemos en el congelador 10 minutos
5. Sacamos la masa del congelador, retiramos el film y cortamos la masa a 1 cm de grosor
6. Colocar las masas en el horno de 8 a 9 minutos a 180 grados
7. Esperar que se enfríen para consumir
8. Guardar en bolsa de papel o envase de vidrio