

## GALLETAS DE AVENA, AVELLANAS Y NARANJA



| Fácil



| 20 min.



| 20 galletas



| 0,15 €/galleta

### INGREDIENTES

- 150 g copos de avena
- 100 g harina de avena
- 2 huevos
- 100 g mantequilla
- 1 naranja
- 50 g avellanas




### ALÉRGENOS



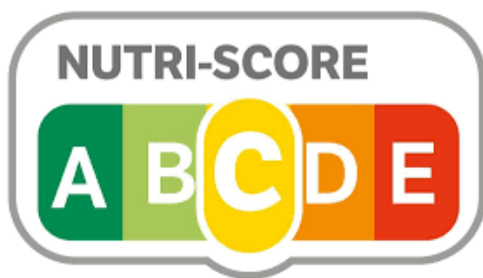
### ELABORACIÓN

1. Picar las avellanas a cuchillo.
2. Rallar la piel de la naranja y reservar un poco del zumo.
3. En un cuenco, mezclar con todos los ingredientes hasta formar una masa.
4. Colocar montoncitos de masa del tamaño deseado sobre una bandeja cubierta con papel de horno.
5. Hornear durante 15 minutos a 180°C.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| <br>Por galleta | energía  | hidratos de carbono | azúcares | grasas | grasas saturadas | proteínas | fibra | sal   |
|--|----------|---------------------|----------|--------|------------------|-----------|-------|-------|
|  | 114 Kcal | 12 g                | 5,7 g    | 6,1 g  | 2,9 g            | 2,3 g     | 1,2 g | 0,1 g |

## NUTRI-SCORE



### ¡EVITA EL DESPERDICIO!

- Guarda las galletas en un tarro de cristal para que duren más tiempo.
- Comprar a granel la cantidad justa de frutos secos necesarios, así evita que sobre y se caduque.

### CONSEJOS CONSCIENTES

- Utiliza productos integrales para que el resultado tenga mayor valor nutricional.