

# GALLETAS DE AVENA, AVELLANA Y NARANJA



| Fácil



| 15 min.



| 20 galletas



| 0.15 €/galleta

## INGREDIENTES

- 250 g copos avena
- 2 huevos
- 100 g mantequilla
- 1 naranja
- 50 g avellanas
- 3,5 c.s. miel



Foto: pexels

## ALÉRGENOS

FRUTOS  
DE CÁSCARA

HUEVOS

CONTIENE  
GLUTEN

LACTEOS

## ELABORACIÓN

1. Picar las avellanas con un cuchillo.
2. Rallar la piel de la naranja y exprimir el zumo.
3. En un cuenco, mezclar todos los ingredientes hasta tener una masa.
4. Precalentar el horno a 180°C.
5. Poner papel de horno en una bandeja para horno, colocar montoncitos del tamaño deseado sobre el papel, dejando cierta distancia para cuando la galleta se aplane.
6. Hornear durante 15 minutos a 180 °C.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

 por galleta	energía 111 Kcal	hidratos de carbono 11,7 g	azúcares 4,4 g	Grasas 5,6 g	grasas saturadas 2,9 g	Proteínas 2,8 g	Fibra 1,4 g	Sal 0,0 g
--	---------------------	-------------------------------	-------------------	-----------------	---------------------------	--------------------	----------------	--------------

## NUTRI-SCORE



### ¡EVITA EL DESPERDICIO!

- Divide las cantidades para hacer menos masa, o congela la mitad de la masa para otra ocasión, así evitarás tirar galletas que se hayan pasado.

### CONSEJOS CONSCIENTES

- Dale un toque de canela, o usa los frutos secos que más te gusten. Adáptalas a tu gusto!