

## 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	hidratos de carbono	azúcares	Grasas	grasas saturadas	Proteínas	Fibra	Sal
	111 Kcal	11,7 g	4,4 g	5,6 g	2,9 g	2,8 g	1,4 g	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!