

GALLETAS DE AVENA, QUINOA Y LINAZA.

INGREDIENTES

1 taza de quinoa precocida
1 taza de azúcar moreno o stevia
2 tazas de avena en hojuelas
1 taza de harina integral
1/8 Kg de mantequilla sin sal
2 cucharadas de polvo de hornear
2 huevos
1/4 taza de linaza
Nueces y pasas al gusto
1 cdta de canela en polvo
La ralladura de la corteza de 1 limón

PREPARACIÓN

Derretir la mantequilla y mezclar con el resto de los ingredientes en un bowl, con una cuchara de palo.

Cubrir la bandeja del horno con mantequilla y harina, y colocar cucharadas de la masa sobre la bandeja, dando la forma que deseen.

Hornear las galletas de 15 a 20 minutos a 180°.

Retirar del horno y dejar enfriar antes de servir.