

## GALLETAS DE AVENA Y CHOCOLATE



*Buscando cookies por la red me encontré estas galletas, las vi en el blog de canela y chocolate y pensé, mmmmm que buenas y efectivamente, son deliciosas. Hecho alguna variación respecto a la receta original para que le gustaran a mi hijo (son para merendar) y quedaron buenísimas. Algún día las haré con todos los ingredientes originales. Gracias Canela.*

### **Ingredientes:**

- \* 75 grs de mantequilla
- \* 75 grs de azúcar moreno
- \* 100 grs de harina integral (puse harina normal porque no tenía integral)
- \* 1/2 sobre de levadura en polvo
- \* una pizca de sal
- \* 100 grs de copos de avena finos
- \* 60 grs de chocolate negro para trocear (chocolate con leche)
- \* 1 naranja pequeña en zumo, si es sanguina (de las rojas) mucho mejor. (Yo puse leche)

### **Elaboración:**

- 1.- En un bol mezclar la mantequilla reblandecida y el azúcar integral, hasta conseguir una masa blandita.
- 2.- Tamizar la sal, la harina y la levadura y añadirlas a la masa.
- 3.- Una vez que esté bien homogénea echar los copos de avena, el chocolate troceado pequeño y el zumo de la naranja. Mezclarlo todo bien.
- 4.- Cubrir la bandeja del horno con papel parafinado y hacer unas bolitas de unos 4 cms de diámetro que podéis chafar con la mano o con un vaso hasta darles forma.
- 5.- Hornear a 200° durante 20 minutos.