

GALLETAS DE ZANAHORIA

Ingredientes:

- 2 tazas de hojuelas de avena
- 16 gotitas de Natuvia líquido
- 100 g de zanahoria rallada
- 1 huevo
- 3 cucharadas de aceite de coco
- 1 cucharada de cacao amargo
- 1 cucharadita de vainilla líquida
- 1/2 cucharada de polvo para hornear
- 5 cucharadas de leche deslactosada light

Preparación:

Rallá la zanahoria súper finita. Licuá las hojuelas de avena para hacer harina de avena. En un bol batí el huevo hasta que quede espumoso. Agregá 1 cucharada de cacao y mezclá. Enseguida agregá las gotas de Natuvia y revolvé. Agregá 1 cucharada de vainilla y 1/2 cucharada sopera de polvo para hornear. Mezclá y agregá la harina de avena poco a poco sin dejar de mover. Al quedar una masa espesa, agregá 5 cucharadas de leche. Tiene que quedar una masa un poco pegajosa, no líquida.

En una bandeja, engrasamos con aceite en aerosol (para que no se pegue la masa) y hacemos bolitas un poco aplastadas para formar la galleta.

Horneamos a 350°F durante 30 minutos.

