

# GALLETA DE AVENA, CHISPAS DE CHOCOLATE Y BANANO

## Ingredientes:

- 2 bananos maduros
- 1 taza de avena
- 1/4 taza de chispas de chocolate oscuro (asegúrate de que sean sin azúcar agregada)
- 2 sobres de Natuvia (ajusta según tu preferencia de dulzura)
- 1/2 cucharadita de esencia de vainilla (opcional)
- 1/4 cucharadita de canela en polvo (opcional)
- Una pizca de sal

## Preparación:

1. Precalentá el horno a 180°C (350°F) y forrá una bandeja para hornear con papel pergamino.
2. En un tazón mediano, machacá los bananos hasta que estén bien aplastados y suaves.
3. Agregá la avena, las chispas de chocolate, Natuvia, esencia de vainilla, canela (si estás usando) y una pizca de sal al tazón con los bananos. Mezclá todo hasta que los ingredientes estén bien combinados y formen una masa.
4. Tomá porciones de la masa con una cuchara y colocá en la bandeja para hornear, dejando un poco de espacio entre cada porción.
5. Con la parte posterior de la cuchara o con tus manos ligeramente mojadas para evitar que se pegue, aplana suavemente cada galleta para darle la forma deseada.
6. Horneá las galletas en el horno precalentado durante unos 12-15 minutos o hasta que estén doradas en los bordes.
7. Retirá del horno y dejá enfriar las galletas en la bandeja durante unos minutos antes de transferirlas a una rejilla para que se enfríen por completo.