



Galletas de avena y Nutella al microondas

Descripci3n

default watermark



Son muy sencillas de hacer, no se necesita horno y quedan crujientes.

Ingredientes: (Dependiendo del tamaño $\pm$ 26 unidades).

- 100 gr de copos de avena.
- 60 gr de Nutella o similar.
- 45 gr de leche.
- 50 gr de azúcar moreno.
- 15 gr de cacao en polvo.

- 35 gr de aceite de oliva.
- 1/4 de cucharadita de postre de vainilla en polvo.
- 1 pizca de sal.

Preparaci3n:

Dejamos todos los ingredientes a temperatura ambiente, por lo menos media hora antes de la elaboraci3n.

Trituramos la avena con el accesorio pertinente, casi hasta hacer harina, porque si queda entera la galleta se nos deshace.

En un bol mezclamos los copos de avena, el cacao, la Nutella, el az3car, la sal y la vainilla.

default watermark

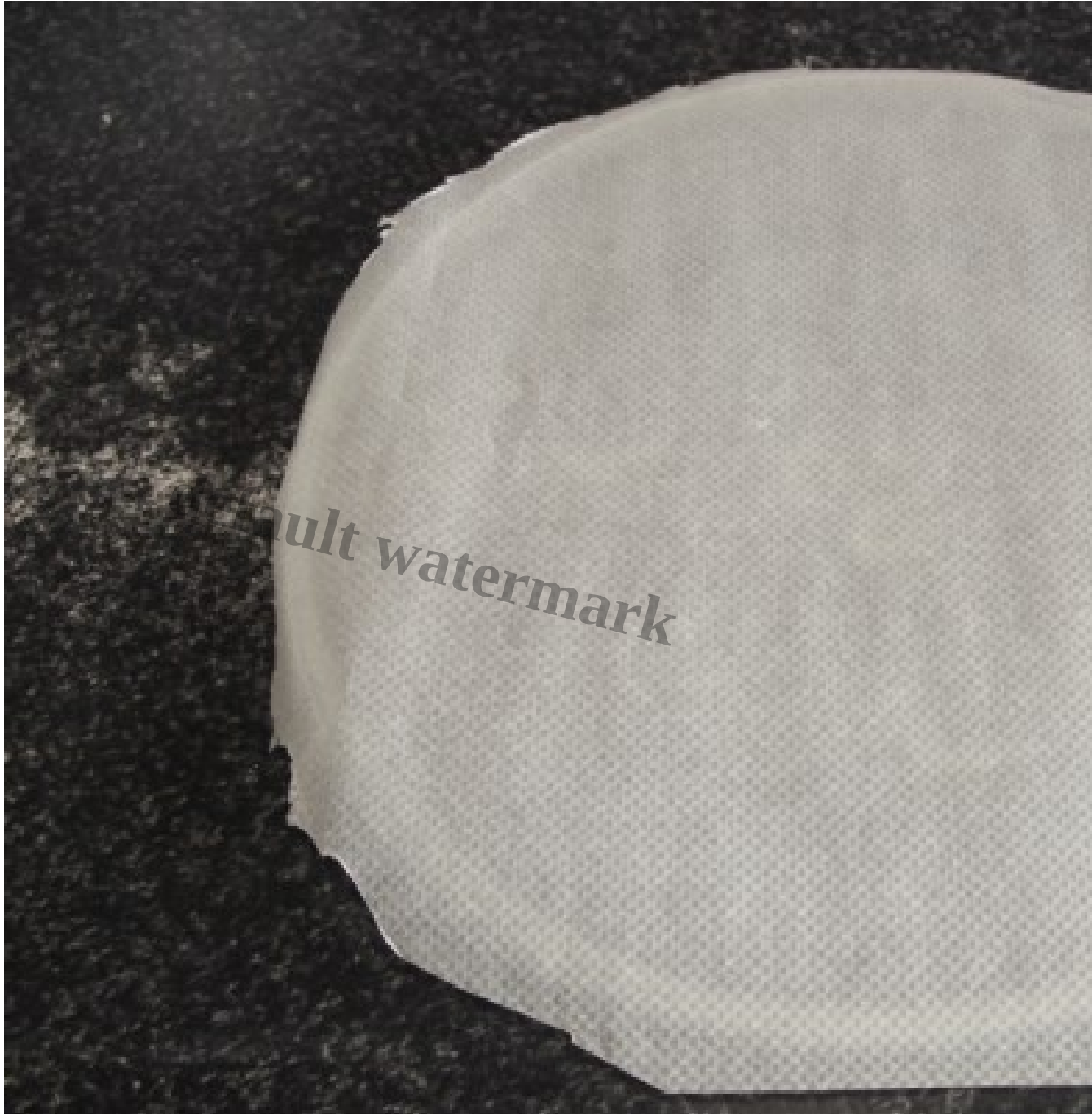


Mezclamos bien (nos costará por la Nutella) y vamos integrando el aceite y la leche poco a poco, echando todo el aceite, si nos sobra que sea la leche, debe quedar una masa blanda, pero consistente y pegajosa.



Sobre el plato del microondas ponemos papel de horno, vamos colocando las galletas sin juntarlas demasiado, que no sean muy grandes y cocemos al microondas durante unos 3 minutos y medio, control ndolas de vez en cuando, a m xima potencia. Repetimos la operación hasta terminar con la masa. Dejamos sobre una rejilla para que se enfríen.

•





¿Cómo huele la casa!

Consejo: El tiempo de cocción es horientativo, depende de la potencia de nuestro microondas, el mÃo lo puse a la mÃxima, por eso las vigilaremos de vez en cuando. En caliente parecen blandas pero a medida que se enfrÃan se endurecen.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Galletas
2. Postres
3. Postres sin horno
4. Recetas sin horno

Fecha de creación

enero 10, 2020

Autor

admin

default watermark