



<https://colpaci.com.mx/>

# Galletas de avena con arándanos

Rinde 14 galletas

## Ingredientes:

- 1/2 taza de avena de cocción rápida
- 1/2 taza de avena en polvo
- 125 ml de agua
- 3 cucharadas de bebida de soya en polvo Soyapac
- 1/2 cucharada de moringa en polvo \*opcional
- Una pizca de cardamomo \*opcional
- Una pizca de canela en polvo
- 1/4 taza de gel de linaza
- 3 cucharadas de harina de trigo integral
- Una pizca de sal de mar.
- 1 cucharada coco rallado
- 1 pieza de manzana rallada o plátano
- 1/4 tazas de aceite de canola
- 4 cucharadas de azúcar morena
- 25 gramos arándanos secos o pasitas

## Preparación:

1. Mezclar la harina de avena, la leche de soya, la moringa, el cardamomo, la vainilla, la canela y la sal.
2. Añadir los ingredientes restantes y mezclar muy bien todos los ingredientes.
3. Formar galletas con la mano, una cuchara o ayudándote con un molde. Colocar en una bandeja y hornear por 25 a 30 minutos a 300°F.