

Cookies Veganas de Avena

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Esencia De Vainilla: 10 cc

Almendras Tostadas: 50 grs

Azúcar integral: 160 grs

Harina integral: 250 grs

Pasas de Uva: 50 grs

Ralladura de naranja: c/n

Aceite de girasol: c/n

Avena: 50 grs

Fecula De Maiz: 20 grs

Leche de almendras: c/n

Polvo de hornear: 5 grs

Sal rosada: c/n

Preparación de la Receta

- En un bol mezclar aceite de girasol, azúcar integral e integrar con batidor de alambre.
- Agregar ralladura de *naranja*, esencia de vainilla, sal rosada, leche de almendras y mezclar.
- Añadir *harina* integral tamizada, polvo de hornear, fécula de maíz y revolver hasta integrar.
- Incorporar almendras tostadas picadas, pasas de uva picadas y **avena**
- Mezclar con cuchara de madera hasta unir la preparación.
- Dar forma con cortante o con las manos sobre una placa de horno aceitada.
- Cocinar en horno a 180 °C por 20 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cookies-veganas-de-avena>