

Galletas Granola Fit

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Acompañamiento

Banana: c/n

Hojas de menta: c/n

Papaya: c/n

Galletas

Aceite De Oliva: 70 c.c.

Almendras fileteadas: 40 Gramos

Banana: 1 unidad

Esencia De Vainilla: 1 cdta

Huevo: 1 unidad

Semillas de Lino: 20 Gramos

Avena en hojuelas: 350 Gramos

Canela: 1 cdta

Huevo: 1 unidad

Miel: 85 Gramos

manteca de maní

Aceite: c/n

Maní: 300 Gramos

Sal: 1/4 cdta

Miel: c/n

Preparación de la Receta

Galletas

- En un bowl mezclar *avena* en hojuelas, almendras fileteadas, semillas de lino, canela, aceite de soja, esencia de vainilla, miel, *huevo* y 1 *banana* pisada.

- Sobre una lámina de silicona y con ayuda de un aro dar forma a las galletas (círculos de 7 cm x 1 de espesor).
- Llevar a horno a 180° C por 18 minutos.

Manteca de maní

- Procesar *maní*, sal e ir agregando de a poco la cantidad de aceite que necesite para obtener una preparación cremosa.

Armado

- Untar cada galleta con *manteca de maní*, por encima unas rodajas de fruta y decorar con hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/galletas-granola-fit>