

Galletas de cambur, avena y chocolate

Las galletas de cambur son una preparación ideal para las meriendas de grandes y chicos, sobre todo cuando éstas se combinan con avena y chocolate, por ejemplo.

Te compartimos una receta sencilla, saludable y muy deliciosa, que te sacará de apuro al momento de ofrecer un snack de media tarde. Es tan sencilla su preparación que puedes realizarlas en compañía de los más pequeños de la casa, y en cualquier momento del día.

Ingredientes para las galletas de cambur, avena y chocolate

- Cambures maduros (2)
- Avena entera, copos (1/2 taza)
- Harina de trigo (1/2 taza)
- Huevo (1)
- Vainilla (1 cucharadita)
- Mantequilla (2 cucharadas)
- Chips de chocolate (1 taza)

Preparación

1. Precalentar el horno a 180 °C.
2. Unir la harina de trigo con la avena en un recipiente hondo.
3. Triturar los 2 cambures con un tenedor hasta crear una especie de puré.
4. Agregar el huevo al puré de cambur y mezclar.
5. Incorporar la vainilla y la mantequilla a la preparación, y mezclar.
6. Añadir las harinas y mezclar hasta hacer una masa más o menos uniforme.
7. Incluir a la masa los chips de chocolate y amasar hasta integrarlas a la preparación.

8. Extender la masa sobre una superficie limpia y plana.
9. Sacar las formas de las galletas de cambur, avena y chocolate.
10. Colocar las galletas sobre una bandeja apta para horno y previamente preparada con papel de horno o manta siliconada.
11. Meter la bandeja al horno.
12. Hornear las galletas a 180 °C durante 20 minutos o hasta que estén doradas.
13. Sacar la bandeja del horno y dejar reposar sobre una rejilla.

Tips

- Colocar las galletas en la bandeja respetando cierta distancia para que no se peguen.
- Puedes utilizar pasitas, nueces e incluso frutas confitadas según tus preferencias.

Con información de 2001