



OATMEAL CACAO CHIPS VEGAN COOKIES

Para los amantes del cacao y la avena. Una receta vegana fácil de preparar, sin aditivos ni preservativos que puedes utilizar en tus desayunos o como snack.

Tiempo de preparación: 5 minutos
Tiempo de elaboración: 25 minutos
Tiempo Total: 30 minutos
Servicios: 12 galletas veganas

INGREDIENTES

½ taza azúcar morena (puedes sustituir por la azúcar de tu predilección)
¼ taza cacao nibs
1/3 taza de aceite (cualquiera de tu predilección)
2 bananas grandes bien maduras
2 tazas de avena
½ taza de pecans (o cualquier otra nuez de tu predilección)

PROCEDIMIENTO

Preparar bandeja con papel pergamino y precalentar el horno a 350°F.

Batir las bananas con la azúcar hasta crear una mezcla cremosa. Agrega el resto de los ingredientes a la mezcla.

Porcionar en la bandeja la mezcla en forma circular hasta obtener 12 galletas. Hornear por 20-25 minutos. Dejar Enfriar.