

Bolitas de avena y chocolate.

Ingredientes:

200 gramos de avena en hojuelas o harina de avena.

20 gramos de cacao.

100 gramos de sirope de arce.

2 huevos.

30 gramos de mantequilla de cacahuete.

1 cucharadita de polvo de hornear.

1 cucharadita de esencia de vainilla.

1 pizca de sal.

Preparación:

- Si usas avena en hojuelas, tritúralas muy bien en la licuadora hasta obtener un polvo fino. Si usas harina de avena salta este paso.
- En un bol coloca la harina de avena, el cacao, la sal y el polvo de hornear.
- Aparte en otro bol mezcla los huevos con el sirope de arce, la mantequilla de cacahuete y la vainilla.
- Une las dos mezclas, revuelve todo hasta formar una pasta.
- Envuélvela en plástico y refrigérala un mínimo de 30 minutos.
- Dale un ligero amasado a la pasta y forma un rollo para luego cortar los trocitos del tamaño que quieras las bolitas.
- Dale forma a las bolitas y colócalas en una bandeja de horno.
- Hornéalas en un horno pre calentado a 180° C / 350° F.
- De 20 a 25 minutos hasta que estén crujientes por fuera.
- También se pueden cocinar en el freidor de aire.