Galletas de tahini y avena hechas con AirFry



Consejo del chef

Una vez frías podemos consumirlas con nuestra mermelada favorita, quedan genial con la de frutos rojos.

Raciones para 6

- ❏ **82 ml** Tahini blanco
- ❏ **80 ml** Sirope de agave
- ❏ **150 gr** Copos de avena suaves
- ❏ **2** Cucharadas de harina de almendras
- ❏ **1** Cucharadita de extracto de vainilla
- ❏ **1** Cucharadita de canela en polvo
- ❏ **2** Cucharadas de chispas de chocolate
- ❏ **1** Pizca de sal
- ❏ **2** Cucharadas de frutos secos crudos

1. En un bol mezclamos el tahini, el sirope y la vainilla hasta integrar.
2. A continuación agregamos los copos de avena, la canela y la harina de almendra y mezclamos suavemente hasta obtener una pasta moldeable.
3. Por último añadimos los frutos secos y el chocolate.
4. Formamos galletas de tamaño similar.
5. Cocinamos con la función AirFry de nuestro horno a 180º durante 8 minutos.
6. Dejamos que enfríen antes de sacar porque aún estarán blanditas.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/galletas-de-tahini-y-avena-hechas-con-airfry/