

Galletas de tahini y avena hechas con AirFry

COOKING
LOVERS TRIA



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 180° 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/>

