

Cookies de quinoa

INGREDIENTES

● HARINA DE ALMENDRAS	110GR	● EXTRACTO DE VAINILLA	1CF
● COPOS DE AVENA	80GR	● ARÁNDANOS	125GR
● COPOS DE QUINOA	30GR		
● LEVADURA	1CF		
● QUINOA COCINADA	60GR		
● PLÁTANO	2 UNIDADES		
● CREMA DE FRUTOS SECOS	100GR		
● PASTA DE DÁTIL	80GR		

PREPARACIÓN

- PRECALENTAR EL HORNO A 180°C. FORRAR 2 BANDEJAS DE HORNO CON PAPEL DE HORNEAR.
- EN UN BOL GRANDE, COMBINAR LA HARINA, LA AVENA, LOS COPOS DE QUINOA Y LA LEVADURA EN POLVO.
- EN OTRO BOL, COMBINAR LA QUINOA COCIDA Y ENFRIADA, LOS PLÁTANOS MACHACADOS, LA MANTEQUILLA DE FRUTOS SECOS, LA MIEL, EL HUEVO LIGERAMENTE BATIDO Y LA VAINILLA.
- AÑADIR LOS INGREDIENTES HÚMEDOS A LOS SECOS Y REMOVER HASTA QUE SE COMBINEN. INCORPORAR LOS ARÁNDANOS. COLOCAR CUCCHARADAS EN LAS BANDEJAS DE HORNO.
- HORNEAR DURANTE 20-25 MINUTOS O HASTA QUE SE DOREN Y LOS BORDES ESTÉN CUAJADOS. ENFRIAR EN LAS BANDEJAS DURANTE 5 MINUTOS Y LUEGO PASARLAS A UNA REJILLA PARA QUE SE ENFRÍEN COMPLETAMENTE. GUARDAR EN UN RECIPIENTE HERMÉTICO.