

A los padres y madres que en la convivencia disfrutaron con las galletas de avena y chocolate y quieren probar a hacerlas en casa. Aquí les dejo la receta.

#### INGREDIENTES:

130 g. de mantequilla  
150 g de azúcar moreno  
50 g de azúcar  
1 cucharadita de azúcar vainillado  
1 huevo  
100 g de copos de avena  
60 g de coco rayado  
60 g de harina de repostería  
1/2 cucharadita de bicarbonato  
1/2 cucharadita de levadura  
1/2 cucharadita de sal.  
200 g de chocolate foundant.

*Tened en cuenta que esta receta está adaptada de la Termomix a la Mycook, y que vosotros podéis realizarla sin tener estos robot de cocina.*

1. Precalentar el horno a 170 ° , forrar bandejas de horno con papel de hornear.
2. Poner en el vaso de la Mycook o Termomix, la mantequilla, el azúcar, el azúcar moreno, el azúcar vainillado y el huevo. Programar 30" velocidad 3.
3. Agregar los copos de avena, el coco rallado, la harina, el bicarbonato, la levadura y la sal y mezclar 40", velocidad 4.
4. Con la ayuda de dos cucharas formar bolitas y ponerlas en las bandejas de horno forradas de papel, dejando una separación entre ellas de 7-8 cm. Hornear 10´ cada tanda de galletas.
5. Poner el chocolate en un bol y calentar en el microondas 30" a plena potencia hasta que el chocolate esté derretido. Untar las galletas con este chocolate.