

Galletas de avena y naranja con aceite de oliva

Ingredientes necesarios

200 g de copos de avena finos
100 g de harina integral
100 g de azúcar moreno
100 ml de aceite de oliva virgen
2 cucharadas de miel
1 huevo
1 cucharadita de levadura química
1 pizca de sal
La ralladura y el zumo de 1 naranja

Variantes: añadir además uvas pasas, avellanas o pepitas de chocolate

Comenzamos rallando la piel de una naranja y una vez rallada le exprimimos el zumo, sobre el bol donde tenemos la naranja añadimos los ingredientes secos, los copos de avena, la harina integral, el azúcar moreno, la cucharadita de levadura química y la pizca de sal, mezclamos todo bien. Hacemos un hueco en el centro y añadimos los ingredientes líquidos: el huevo, el aceite de oliva virgen, el zumo de la naranja y las dos cucharadas de miel. Removemos todo muy bien hasta que esté todo bien mezclado.

Con las manos humedecidas hacemos porciones con la mezcla y formamos bolas pequeñas que colocamos sobre el papel del horno, las aplanamos ligeramente con las manos, las metemos al horno, que tendremos precalentado a 200 ° con calor arriba y abajo durante 10 ó 15 minutos, hasta que estén bien doradas. Y ya están para comer....