

Healthy Fluffy-Cookies

- 1 huevo
- ½ taza de crema de almendras
- ¼ miel maple
- 1 plátano mediano hecho puré
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- ½ taza de harina de avena
- ½ taza de quinoa cocinada
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1 cucharadita de sal
- ¼ taza de chispas de chocolate
- ¼ taza de nueces picadas
- 2 dátiles medjool picados
- 1 cucharada de semillas de chia

Preparación

1. Precalentar el horno a 180 grados. Poner en una charola papel encerado.
2. Mezclar la crema de almendra, miel maple, plátano y vainilla en un bowl y mezclar. Agregar el huevo e integrar.
3. Agregar la avena, quinoa, polvo para hornear, especias y sal.
4. Verter las chispas de chocolate, nueces, dátiles y semillas de chia.
5. Poner aproximadamente una porción de 2 cucharadas de mezcla en la charola hasta que se termine.
6. Cocinar por 25-30 minutos hasta que las orilla se doren.
7. Sacar del horno y dejar enfriar.
8. Más adelante se pueden recalentar un poco en el microondas si las quieres comer calientitas.