

www.lavidaesdulce.net

Me encantó esta receta!!!! es una mezcla de cocada con galleta de avena, muy ricas!!!! Lo mejor de todo es que no van al horno, se cocinan en una olla y luego se forman con cuchara de helado para que queden todas iguales, yo las decoré con un poco más de coco por que me encanta su sabor y por que es saludable y no engorda! Además el chocolate es chocolate amargo en polvo, esta receta lleva azúcar pero puede ser reemplazada por tagatosa, es muy fácil por que siempre es la mitad. La receta lleva dos tazas de azúcar así que hay que usar 1 taza de tagatosa.

Las galletas se forman y luego se endurecen solas! Yo las hago y se las mando de colación a los niños, les encantan!

Galletas de Coco, Avena y Cacao Sin Horno

Receta para 2 docenas....

2 tazas de avena instantánea
1 taza de coco rallado
1/2 taza de mantequilla, 114 grs.
2 tazas de azúcar granulada
1/2 taza de chocolate amargo en polvo
1/2 taza de leche
1/4 cdita. de sal
1 cdita. de extracto de vainilla

Preparar una bandeja con papel mantequilla o con una placa de silicona, reservar.

En un bol mezclar el coco con la avena, reservar.

En una olla calentar la leche, azúcar, mantequilla, chocolate amargo y sal, esperar hasta que hierva revolviendo de vez en cuando. Luego apagar el fuego e incorporar la vainilla.

Poner la mezcla sobre el bol con coco y avena, revolver bien con cuchara de palo hasta formar una pasta homogénea, con una cuchara de helados armar las galletas, poner sobre la bandeja reservada y esperar que se endurezcan en un lugar a temperatura ambiente.

Decorar con coco si quieres!