

Me encantan estas recetas que no van al horno, se mezcla todo en una olla y listo....que mas fácil que eso? Estas galletas son deliciosas, llevan muchos ingredientes que aportan cada uno un sabor único y especial, el chocolate dulce con los pretzel salados, el coco suave y la mantequilla de maní, se mezclan a la perfección, mejor aún si les agregamos avena para hacerlas nutritivas y contundentes. Además que ya se habrán dado cuenta que los sabores agridulce me encantan, nada mejor que un rico chocolate con un poco de sal de mar...verdad?

Con una cuchara para helados formamos las pelotitas, se llevan al refrigerador y listo, muy fácil y salen muchas, mas de 30 y son ideales para una tarde de invierno, para acompañar una rica taza de café.

Galletas de Chocolate Pretzel, Avena, Coco y Maní sin Horno

Receta

2 tazas de pretzels picados

1-1/2 taza de avena instantanea

1-1/2 taza de chips de chocolate (o chocolate picado chico)

1 taza de mantequilla de maní

1/2 taza de coco rallado

2 cads. de aceite de coco

1 pizca de sal

Preparar una bandeja grande con papel mantequilla, reservar.

Poner todos los ingredientes en una olla a fuego medio bajo, revolver bien bien hasta incorporar todos los ingredientes, que el chocolate este derretido y mezclado con la mantequilla y aceite de coco.

Con una cuchara para helados formar las galletas y poner sobre la bandeja reservada, llevar al freezer por 20 minutos, retirar y guardar en caja de lata de galletas hasta por una semana, si hace calor guardar en el refrigerador.