



# Galletas de arándanos y canela con Bebida de Avena

## Preparación

1. Precalienta el horno a 200°C. En un recipiente mezcla harina, copos de avena, levadura, sal, azúcar de vainilla, arándanos y canela.

2. En un recipiente más pequeño, mezcla margarina, huevo, miel y la Bebida de Avena Alpro de Central Lechera Asturiana hasta que ligue. A continuación añádelo a la mezcla anterior y bátela hasta que la masa quede húmeda.

3. Echa 1 cucharón de esta masa en la bandeja del horno y repite hasta que cubras toda la bandeja. Hornea entre 15 y 20 minutos hasta que se dore la masa.

4. Deja las galletas enfriar 5 minutos en una repisa. Servir.



15 Raciones



25min



## Ingredientes

- 150 g de harina (tamizada)
- 150 g de copos de avena
- 2 cucharaditas de levadura
- 2 cucharadas de miel
- 1 cucharada de azúcar de vainilla
- 70 g de arándanos secos
- 1 cucharada de canela en polvo
- 3 cucharaditas de margarina (derretida)
- 1 huevo grande (ligeramente batido)
- 200 ml de Bebida de Avena Alpro de Central Lechera Asturiana
- 1 pizca de sal