



## GALLETAS DE CACAO



40 min



10 min



18 - 20

### Ingredientes

- 100 g copos de avena (sin gluten)
- 100 g anacardos (u otro fruto seco)
- 5 dátiles
- 45 g eritritol
- 2 c.s. cacao puro
- 1-2 c.c. canela
- 70 g mantequilla pomada o aceite de coco
- pizca de sal
- dosis de cariño al gusto

### Pasos

1. En un robot de cocina triturar los copos de avena, los anacardos, el eritritol y los dátiles, durante unos 30 segundos.
2. Añadir el cacao, la canela, una pizca de sal, la mantequilla pomada y mezclar unos segundos más, hasta obtener una mezcla arenosa.
3. Retirar y "amasar" con las manos para integrar bien los ingredientes.
4. Extender con un rodillo entre dos hojas de papel de horno y con la ayuda de unos moldes darles la forma de galleta.
5. Hornear unos 10 minutos a 180°C.