

# GRANOLA COOKIES CON CHUNKS DE CHOCOLATE

## Ingredientes:

- 2 bananos maduros (majados como puré)
- 3/4 de taza de avena integral
- 1/4 de taza de semillas de linaza
- 1/4 de taza de coco rallado
- 2 cucharadas de Natuvia Granulado
- 2 cucharadas de chunks de chocolate (o pasas)
- Una pizca de Sal

## Preparación:

- 1- Esta receta puede hacerse en el horno o en la freidora de aire. Si es para el horno, lo precalentamos a 275 F.
- 2- En un bol mediano, mezclá muy bien todos los ingredientes juntos. Luego con ayuda de una cuchara, vamos colocando cada galleta en una bandeja para galletas o en un papel aluminio o papel de hornear si va a la freidora de aire. Si usás freidora de aire, ponés la temperatura en 130 C.
- 3- Cociná durante 15 minutos (en cualquiera de las 2 opciones) hasta que las galletas estén doraditas.
- 4- Dejalas que se enfríen durante unos minutos antes de servir.