

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Ana Molina



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 10 personas :**

- 150 g de harina integral
- 50 g de copos de avena
- 80 g de mantequilla en cubitos
- 60 g de azúcar moreno
- 1/2 cucharadita de bicarbonato
- 1 pizca de sal
- 50 g de nata 15% MG
- 10 g de agua
- 90 g de chocolate blanco de cobertura

**Preparación:**

## Paso 1

En un bol mezclamos la harina integral, la avena, el azúcar, el bicarbonato y la sal. Añadimos la mantequilla (a temperatura ambiente) y mezclamos hasta que la mezcla quede arenosa. Incorporamos la nata líquida y el agua y mezclamos hasta que la masa sea homogénea. Formamos una bola, la envolvemos en papel film y la dejamos reposar en la nevera durante 1 hora. Precalentamos el horno a 190°. Con ayuda de un rodillo estiramos la masa hasta que tenga un grosor de 0,5 cm y cortamos las galletas con un cortapastas. Horneamos durante 10-15 minutos o hasta que estén doradas y dejamos enfriar sobre una rejilla. Fundimos el chocolate en el microondas y pincelamos las galletas.