

# Galletas de avena, coco y naranja



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Vicky **Recetizador:** Susana Puente



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Vegana

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 taza de Avena tradicional
- 1 taza de Harina
- 1 1/2 taza de Coco rallado
- 2 cditas. de Polvo de hornear
- 1 u. de Banana pisada
- 3 cdas de Miel
- 3 u. de Jugo de naranja

## Preparación:

### Paso 1

**MEZCLA:** En un bowl mezclá una taza de avena tradicional, 1 taza de harina, 1 taza y media de coco rallado y dos cucharaditas de polvo de hornear. Aparte mezclá una banana pisada, 3 cucharadas de miel y el jugo de 3 naranjas. Agregá a la mezcla seca e integrá.

### Paso 2

**ARMADO:** Armá pequeñas esferas, aplastalas un poco (si te animás podés intentar darles forma) y colocá en una asadera previamente aceitada. Colocá en el horno hasta que estén doradas.

