



Galletas de linaza

Galletas de linaza unknown

Ingredientes

- 1/2 Taza de linaza molida
- 1/2 taza de hojuelas de quinua
- 1 cucharadita de canela
- 1 cucharadita de jengibre en polvo o 1/2 cucharadita de zumo de jengibre
- 1/2 taza de uvas pasas
- 1/2 taza de puré de manzana
- 1 cucharada de mantequilla de tahini o ajonjolí

Preparación

1. Combina la linaza, avena y especias
2. Adiciona las uvas pasas e integra todo, continúa con el puré de manzana y mantequilla de ajonjolí integra muy bien.
3. En una bandeja engrasada, con una cuchara, saca bolitas de masa.
4. Hornea a 375 por 15'