

## GALLETAS DE ESPELTA, PANELA, AVENA, ALMENDRA Y CHOCOLATE

### INGREDIENTES (Para 48 unidades):

250 gramos de mantequilla sin sal en pomada  
150 gramos de panela  
c/s de canela en polvo  
3 huevos L  
280 gramos de harina de espelta  
100 gramos de copos de avena  
50 gramos de almendra en granillo  
140 gramos de chips de chocolate  
2.5 g de sal



## ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 180°C y preparar las bandejas cubriéndolas con papel sulfurizado.

Cortar la mantequilla blanda en cubos y batir en un recipiente con la panela. Añadir al gusto canela en polvo. Añadir los huevos de uno en uno y seguir batiendo.

Incorporar las harinas, la avena, la sal, la almendra y los chips de chocolate, y mezclar hasta tener una masa homogénea.

Dejar enfriar la masa media hora en la nevera, aunque no es imprescindible.

Tomar porciones con una cucharilla y distribuir las en las bandejas, ligeramente separadas.

Con un tenedor humedecido, aplanar las galletas para dejarlas con forma de discos, no muy finos.

Hornear durante unos 10-12 minutos, hasta que se hayan dorado. Dejar enfriar sobre una rejilla.



**Nota:** Se puede cambiar el chocolate por pasas, coco o algún otro fruto seco.

Se puede sustituir la canela por esencia de vainilla o por ralladura de naranja o limón.

## MONTAJE:

En platos de presentación para acompañar al café, té o infusión. Pueden acompañarse con mermeladas.

Están deliciosas con helado de vainilla o nata. Guardarlas en latas.