




 45 minutos  
 8 personas

## Galletas de granola con chocolate oscuro

endulzadas con panela

### INGREDIENTES

- ▶ 1 ½ taza de granola de semillas Taeq
- ▶ 1 ½ cucharadita de polvo de hornear
- ▶ 1 huevo libre de jaula Taeq
- ▶ 2 bananos
- ▶ 1 taza de harina de arroz Taeq
- ▶ ½ taza panela en polvo
- ▶ ⅓ taza chocolate oscuro al 85% Taeq

### PREPARACIÓN

- 1 Precalienta el horno a 350° F o 160° C.
- 2 Con la ayuda de un tenedor maja los bananos, adiciona el huevo, mezcla y agrega el resto de los ingredientes, partiendo el chocolate en pedazos pequeños.
- 3 Engrasa o pon papel parafinado a una lata.
- 4 Arma las galletas con la ayuda de dos cucharas y ponlas en la lata para hornear.
- 5 Lleva al horno durante 15 a 20 minutos. Deja enfriar para que se terminen de cocinar y ¡disfruta!

Conoce cómo preparar este plato para más o menos personas en [www.taeq.com.co](http://www.taeq.com.co)