**Galletas de avena y mantequilla de cacahuete**

**INGREDIENTES**

– 55 gr de mantequilla de cacahuete♥ con trozos
– 55 gr de mantequilla de calidad
– 3/4 taza de azúcar de caña integral, panela o azúcar de coco
– 1 cucharada sopera de miel♥
– 1 huevo ecológico
– 3/4 taza de harina de trigo integral
– 1+1/2 taza de copos de avena♥ finos
– 1/2 cucharadita de bicarbonato de soda
– 1 pellizco de sal
– 2 cucharaditas de harina de maíz
– 100gr de chips de chocolate negro

**PASO A PASO**

Para 12 galletas grandes. Precalentar horno a 180ºC con calor arriba y abajo.

1/En un bol mezclamos las mantequillas a temperatura ambiente con el azúcar con la ayuda de una cuchara de palo o una espátula.

2/Añadimos un huevo y la miel y seguimos mezclando.

3/Añadimos el resto de ingredientes.

4/Formamos bolas con las manos, las ponemos sobre una bandeja de horno cubierta con papel de hornear y las aplanamos. Si como yo, quieres que te queden todas iguales, puedes usar una cuchara medidora y así hacer todas con la misma cantidad.

5/Horneamos a 180ºC durante unos 15 min o hasta que las esquinas estén doradas.

6/Dejamos enfriar sobre una rejilla.