

Receta cedida por [Raquel Magem](#)



Preparación

1. Triturar el plátano con el zumo de limón preferiblemente con una batidora de vaso (si no con con la túrmix)
2. Añadir la harina de algarroba y volver a mezclar triturando. Pasar el masa a un bol
3. Añadir la avellana previamente triturada, la piel de naranja y mezclar con un espátula
4. Añadir los copos y volver a mezclar con una espátula
5. Hacer bolitas, rebozar de coco, dar forma ovalada de galleta y hacer un agujero
6. Añadir un poco de Sirope de Quinoa Real en forma de hilo pasando por los bordes y el centro para dar un toque más dulce y aromático. Rellenar sin rebosar de mermelada
7. Hornear durante unos 20 min. hasta que se doren. Dejar enfriar y servir

Galletas abizcochadas de Quinoa Real y mermelada

Ingredientes

5-6u/ 500 gramos plátano pelado

Zumo de medio limón

125 g avellana tostada

100 g copos de Quinoa Real

1cs colmada / 15 g de harina de algarroba (para cambiar color)

1cp vainilla en polvo

La ralladura de una naranja

Coco rallado para rebozar

Sirope de Quinoa Real

Mermelada de frambuesa o del sabor que más guste
