

GALLETAS DE BONIATO CON ALMENDRA Y SEMILLAS DE AMAPOLA

Ingredientes

- 140 gr boniato asado
- 120 gr harina almendras
- 50 gr copos de avena finos sin gluten
- 1 cda semillas de amapola
- 2 cdas sirope de dátil
- 20 ml aceite de oliva virgen extra
- 1 cdita canela en polvo
- 1/4 cdita vainilla en polvo

Preparación

- 1.** Para asar el boniato, precalentar el horno a 180°C, limpiar bien el tubérculo para retirar posibles restos de tierra y disponer en una fuente para horno. Cocer durante unos 30 – 40 minutos, hasta que esté tierno en su interior. Sacarlo del horno, dejar que se enfríe, pelar y aplastar la pulpa en un bol, con la ayuda de un tenedor.
- 2.** Agregar el resto de ingredientes y mezclar bien con una espátula.
- 3.** Precalentar el horno a 180°C.
- 4.** Dar la forma que se desee a las galletas con las manos e ir las disponiendo en una bandeja para horno cubierta con papel de horno con una lámina de silicona. Salen unas nueve unidades. También se pueden preparar introduciendo la masa en un molde de galletas para facilitar la tarea.
- 5.** Hornear unos 20 minutos, hasta que estén doraditas por fuera.
- 6.** Dejar enfriar en una rejilla para pastelería.

FUENTE: [HTTPS://WWW.CONASI.EU/](https://www.conasi.eu/)