

Receta cedida por [Emanuela Gornati](#)



Preparación

1. Dejar en remojo las semillas de chía con agua durante 20 minutos.
2. Coger dos tazas de copos de Quinoa Real y reservar.
3. Triturar las avellanas y picar las pasas.
4. Mezclar los copos, las pasas y las avellanas molidas. Añadir un poquito de vainilla en polvo, la harina de Quinoa Real, la harina integral de trigo sarraceno, la ralladura de limón y las semillas de chía.
5. Mezclar bien.
6. Añadir el aceite de sésamo y dos cucharadas de sirope de arroz. Mezclar de nuevo y moldear en forma de galletas.
7. Hornear a 180° durante 15 minutos aproximadamente.

Galletas de Quinoa Real y avellanas

Ingredientes

100 ml de aceite de sésamo
(Para 16 galletas aprox.)

130 g de [copos de Quinoa Real](#)

75 g de [harina de Quinoa Real](#)

75 g de [harina integral de trigo sarraceno](#)
(Para 16 galletas aprox.)

40 g de avellanas

5 g de semillas de chía

Una cucharada de vainilla en polvo

Dos cucharadas de melaza de arroz

16 galletas aproximadamente
