

# Galletas con garbanzos

Por Antonio Mella

## Ingredientes

### Porciones: 8

- 1 Taza de garbanzos cocidos
- 1/2 Taza de agua
- 1 Cda de aceite
- 1/2 Taza de azúcar
- 3/4 Taza de harina
- 1/2 Taza de avena
- 1 Cda de canela
- 1 Cucharadita de polvos de hornear IMPERIAL®
- 100 gr de Chips de chocolate

## ¡A cocinar!

### Paso 1

- 1. Precalienta el horno a 180°C. Comienza moliendo los garbanzos junto al agua y el aceite hasta obtener una pasta homogénea.

### Paso 2

- 2. Luego agrega azúcar, harina, avena, canela, polvos de hornear IMPERIAL® y mezcla para unificar. Finalmente agregar los chips de chocolate e integra bien.

### Paso 3

- 3. En una bandeja de horno previamente engrasada o cubierta con papel mantequilla, pone montoncitos de masa separadas de 2 cm entre ellas y lleva al horno precalentado a 180° C por 15 a 20 minutos o hasta que estén doradas. Retira y deja enfriar, consume con moderación y disfruta.