

A close-up photograph of several oat cookies. The cookies are golden-brown and studded with dark red cranberries and light-colored sesame seeds. The background is softly blurred, showing more cookies on a light-colored surface. A white rectangular frame is overlaid on the right side of the image, containing the title text.

GALLETAS  
DE AVENA,  
SÉSAMO Y  
ARÁNDANOS

## INGREDIENTES

### SECOS (EN EL TARRO)

- 100 gr de harina integral de centeno
- 45 gr de harina de avena
- 70 gr de azúcar de caña integral
- 50 gr de copos de avena
- 50 gr de sésamo y lino
- 70 gr de arándanos deshidratados
- 1 pizca de sal

### HÚMEDOS

- 75 gr de mantequilla
- 1 huevo



## ELABORACIÓN

- Precalienta el horno a 180°C.
- Bate un huevo en un bol bastante grande.
- En un vaso, derrite la mantequilla un poco.
- Echa la mantequilla en el huevo y remueve hasta que se integre. ¡Cuidado!  
Si la mantequilla está caliente el huevo se cocerá, y no es lo que queremos :)
- Echa en la mezcla del bol todos los ingredientes del tarro de cristal.
- Remueve hasta que esté todo bien integrado.
- Pon un papel de horno en una bandeja, y vete poniendo las bolitas que hagas con la masa.
- Hornea durante 15 minutos y ¡a disfrutar!