

Receta cedida por [Emanuela Gornati](#)



Preparación

1. Remojar las pasas en agua durante 10 minutos.
2. Escurrir y reservar.
3. Derretir la manteca de cacao y cortar la manzana en bastones.
4. Verter todos los ingredientes en un procesador de alimentos y triturar hasta conseguir una masa compacta.
5. Con las manos húmedas, coger una parte de las masas y dar la forma de galletas.
6. Forrar una bandeja con papel de horno y disponer las galletas por encima.
7. Decorar cada galleta con trocitos de manzana.
8. Hornear a 150 grados durante unos 10 minutos hasta que se doren un poco en superficie.

Galletas de manzana, canela y chocolate blanco

Ingredientes

1 taza de [granola de Quinoa Real con manzana y canela](#)

½ taza de pasas

40 g de manteca de cacao

1 cucharada de crema de almendras

½ manzana

Consejo

"Estas galletas te irán estupendamente para dotar de energía libre de gluten el desayuno o la merienda, o incluso como postre. Especialmente indicadas para deportistas y niños."