



GALLETAS VEGANAS

Con harina de plátano y almendra

INGREDIENTES:

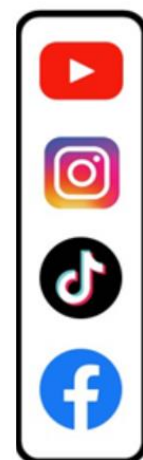
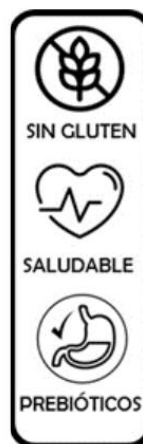
- 200gr de almendras (1 1/2 taza)
- 145 gr de harina de plátano (1 taza)
- 2 cditas de polvo de hornear
- 1/3 tazas de aceite de canola, o el que tengas
- 8 cdas de panela en polvo
O (4 sobres de Stevia)
- 2 cdas de chía
- 1 cda de esencia de vainilla clara



RINDE
15
PORCIONES

PREPARACIÓN:

1. En un tazón pequeño colocar las 8 cucharas de agua y 2 cucharas de chía, mover constantemente con una cuchara y esperar 10 minutos o hasta que se hidrate y se forme un gel.
2. Precalentar el horno a 175°C. En un Tazón colocar todos los ingredientes húmedos y el endulzante; batir hasta disolver bien.
3. Licuar o procesar las almendras hasta que quede como harina. Mezclar todos los ingredientes secos.
4. Agregar poco a poco los ingredientes secos a los húmedos e ir moviendo con una paleta, hasta integrar completamente.
5. Aplicarse aceite en las palmas de las manos y en formar pequeñas bolitas con la masa, luego presionarlas con la mano a manera de aplanar y formar las galletas.
6. Colocar las galletas en una bandeja para horno con papel encerado y hornear de 25 a 30 minutos, hasta que estén doradas. ¡¡¡Salen muy rica



AHORA COCINAR ES + FÁCIL CON FERVA FOODS