



INGREDIENTES

1 galleta grande o 8 pequeñas

- 1/4 taza de aceite de coco
- 1 huevo
- 1/3 taza de azúcar de caña, rubia, miel o la equivalencia con endulzante de su preferencia
- 1 1/2 taza de harina, yo use un mix (sin gluten) de harina de quinoa, arroz y amaranto, puede usar la harina de su preferencia
- 1 1/2 cucharadita de polvos de hornear
- 1 cucharadita de vinagre de manzana opcional (es para que suba más)
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 pizca de sal
- Chip de chocolate a gusto

GALLETAS

Cookies

Tiempos

Preparación

15 min

Horneado

25 a 30 min



Fácil



Con o sin gluten



Vegano opcional

RECETA:

- ✓ *Comenzar mezclando el aceite con el azúcar, con la sartén sobre el fuego. Integrar todo y dejar enfriar.*
- ✓ *Agregar el huevo y la vainilla, mezclar.*
- ✓ *Incorporar la harina, polvos, vinagre y sal. Mezclar hasta que quede una masa compacta más dura que blanda.*
- ✓ *Agregar chip de chocolate a gusto.*
- ✓ *Darle forma a la galleta en la sartén y decorar con más chip para que queden lindas* □ □
- ✓ *Hornear 25 a 30 minutos dentro de la sartén de fierro o formarlas con la mano para hacerlas en su versión individual.*



Tips: Ojo este es tiempo para hornear en sartén... individuales debe ser un poco menos.

□ □ *Deben quedar duras por fuera y blandas por dentro* □

Autor: Trini Beitia @Cocina_ricaysana