



## INGREDIENTES

- 1 huevo vegano (1 cucharada de harina de linaza o chia + 2 cucharadas de agua)
- 1/2 taza de harina de avena
- 2 cucharadas de mantequilla de maní (reemplazo otra mantequilla de frutos secos)
- 1 cucharada de agua
- Endulzante a gusto

Para decorar

- Mantequilla de maní
- Aceite de coco
- Maní

Autor: Trini Beitia @Cocina\_ricaysana

# GALLETAS

## Mantecosas

### Tiempos

Preparación  
15 min

Horneado  
12 min



Fácil



Vegano



Sin gluten

## RECETA:

- ✓ Comenzar con el huevo vegano, mezclando la harina de linaza o chia con el agua y dejar reposar, hasta que tengamos una mezcla gelatinosa.
- ✓ Agregar el resto de los ingredientes e integrar todo, hasta conseguir una masa que no se pegue en las manos.
- ✓ Dejar refrigerado por 1 hora.
- ✓ Llevar al mesón y uslear de un grosor de 5 mm.
- ✓ Cortar con la forma que quieran con cuidado (tiene a quebrarse un poco)
- ✓ Llevar a hornear a 180 grados por 12 minutos
- ✓ Para decorar derretir un poco de aceite de coco, mezclar con la mantequilla de maní, agregar sobre las galletas con un poco de maní picado.



Tips: También se pueden hacer bolitas y hornear directo sin cortar.