



COCINA RICA Y SANA



## INGREDIENTES

- 2 huevos veganos (2 cucharadas de harina de linaza + 4 cucharadas de agua)
- 2 tazas de harina
- 1/4 taza de vino blanco o pisco
- 1/4 taza de azúcar impalpable
- 1/4 taza de agua
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Para rellenar: manjar de coco
- Bañado en chocolate



Tips: Variar los rellenos que mas les gusten.

Autor: Trini Beitia @Cocina\_ricaysana

# CHILENITOS

## Veganos

### Tiempos

Preparación

10 min

Horneado

10 min



Fácil



Vegano

## RECETA:

- ✓ Preparar el huevo vegano mezclando la harina de linaza y agua y dejar reposar 10 minutos hasta obtener una mezcla gelatinosa.
- ✓ Agregar el aceite, el vino y el agua, mezclar bien.
- ✓ Incorporar la harina y el azúcar y comenzar a amasar hasta obtener una masa que no se pegue en las manos.
- ✓ Dejar reposar la masa tapada con un paño al menos 15 minutos.
- ✓ Amasar y cortar las tapas de los chilenitos del tamaño que quieran (también pueden hacerlos grandes para una torta).
- ✓ Llevar sobre la lata del horno, ideal cubierta por el Mat de silicona @mercadito\_crys.
- ✓ Hornear 10 minutos a 180 grados.
- ✓ Los rellene con manjar de coco y los bañe en chocolate ☐