

COOKIES

Sin Gluten

Tiempos

Preparación

10 min

Horneado

25 min



Fácil



Sin gluten



INGREDIENTES

- 1 huevo
- 2 cucharadas de manteca de cacao derretida reemplazable por aceite
- 1/3 taza de azúcar rubia
- 1/2 taza de harina de quinoa
- 1/2 taza de harina de almendra
- 1 cucharadita de polvos de hornear
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 cucharada de agua
- Chips de chocolate

RECETA:

- ✓ Batir suavemente el huevo junto con la manteca de cacao y el azúcar.
- ✓ Adicionar las harinas y los polvos de hornear, mezclar bien.
- ✓ Agregar la vainilla y el agua.
- ✓ Mezclar con las manos hasta conseguir una masa que permita formar las galletas.
- ✓ Agregar chips de chocolate a gusto
- ✓ Formar las galletas y llevar a la lata del horno cubierta con el mat de silicona @mercadito_crys
- ✓ Agrega más chips de Chocolate por encima de las galletas.
- ✓ Hornear a 180 grados por 25 minutos.
- ✓ Dejar que se enfríen por completo antes de retirar del mat.