



GALLETAS DE CHOCO-CHIPS CON TAHINI AL ARZ

Receta de Cortesía de **Samyama.kitchen**

Ingredientes:

- 200g de avena molida
- ½ cucharadita de polvo para hornear
- 100 g chispas de chocolate
- 100 g mantequilla, a temperatura ambiente
- 100g **Tahini Al Arz**
- 250 g azucar morena o de coco
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 2 huevos

Procedimiento:

1. Precalentar el horno a 200 grados.
2. Combinar en un bol la avena molida, el polvo para hornear y el chocolate.
3. En otro bol, combina la mantequilla con la crema de almendras, el azucar, la vainilla. Mezclar con batidora o a mano.
4. Batir los huevos y agregar a la mezcla húmeda. Luego incorpora las harinas con el chocolate. Refrigera la masa por 30 minutos.
5. Haz bolitas de la masa dejando espacio para que crezcan y hornear de 8 a 10 minutos. Deben de
6. quedar suaves y cremosas y apenas bronceadas en las orillas.
7. Si no quieres hacer las 24 galletas en ese momento, se puede hacer un rollo de masa y congelar.
8. Cada vez que quieras hacer galletas, sacas varias rebanadas, las dejas descongelar un ratito y las metes al horno.

¡Estas galletas saben increíbles cuando están recién salidas del horno y calientitas!
