



GALLETAS DE ALMENDRA Y TAHINI, SIN GLUTEN

Necesitas una galleta rica en proteína, fibra y grasas buenas. No busques mas. Esta receta es vegana, sin gluten, sin lácteos y totalmente deliciosa.

Ingredientes:

- 2 tazas harina de almendra
- 3/4 taza **Tahini Al Arz**
- 1/2 taza miel maple
- 2 cucharaditas extracto de vainilla
- Sal de mar
- Chispas de chocolate o nibs de cacao

Método:

1. Precalentar el horno a 170 grados.
 2. Colocar tahini, maple y vainilla en una cacerola a fuego medio.
 3. Calentar durante unos momentos hasta que se suavice y se haga una crema. Remover del fuego y dejar enfriar.
 4. Agrega la harina de almendra a la mezcla y mezclar hasta obtener una masa.
 5. Tomar una cuchara de la masa y hacer una bolita con las manos. Colocar sobre una charola de horno y usar la parte trasera de un tenedor para aplastarla un poco.
 6. Si vas a agregar chocolate, puedes colocar unas chispas sobre la galleta y presionar un poco.
 7. Espolvorea un poco de sal de grano sobre cada galleta.
 8. Hornear por aproximadamente 10 minutos hasta que las orillas comiencen a dorarse y el centro siga mas suave.
-