

Galletas con chocolate.



Tiempo de
preparación

30 min.

Porciones

4

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

- 1/2 taza de aceite de coco.
- 1/2 cucharada de extracto de vainilla.
- 4 Huevos San Juan.
- 1/2 taza de leche de almendras.
- 1 cdita de endulzante natural (te recomendamos Stevia).
- 2 tazas de harina de almendras.
- 1 pizca de sal.

· 1/2 taza de chocolate 70% cacao.

Preparación

- Precalienta el horno a 180°C.
- En un recipiente o bowl revuelve el aceite de coco, el extracto de vainilla, los Huevos San Juan y la leche de almendras.
- Agrega Stevia a tu gusto.
- Incorpora la harina de almendras.
- Pica el chocolate en trocitos y agrégalo al recipiente.
- Haz pequeñas bolitas con tus manos y ponlas en una placa siliconada para hornear.
- Hornéalas durante 20 minutos o hasta que tomen un color dorado.
- Decora al gusto con el chocolate sobrante.