



CHOCO COOKIES

SIN GLUTEN / SIN HUEVOS / SIN LÁCTEOS

INGREDIENTES

- 6 cdas de harina de arroz integral
- 2 cdas de miel cruda (se puede sustituir por el endulzante que más te guste)
- 2 cdas de pepitas de cacao crudo
- 1 cda de semillas de chía remojadas en 5 cdas de leche vegetal por un par de horas o por toda la noche
- 1 cda de AOVE (aceite de oliva virgen extra)

PASOS

- Mezclar en un bol el gel formado con las semillas de chía junto con la miel cruda, remover hasta integrar completamente
- Agregar la harina poco a poco, remover hasta que no queden grumos
- Incorporar el AOVE y remover hasta integrar
- Agregar las pepitas de chocolate y remover bien
- Dejar reposar la mezcla el frigorífico durante 30 minutos
- En una bandeja de horno cubierta de papel de cocina agregar 1 cda de mezcla por galleta (dejar espacio suficiente entre galleta y galleta)
- Llevar al horno por 15 minutos a 180 °C



www.lacocinadepao.com
www.shcmedical.es

S::C
MEDICAL