Galletas con Harina de Garbanzos y Chocolate



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Aceite de coco fundido y frío: 1/2 Taza
Azúcar moreno: 1/2 Taza
Canela En Polvo: 1 cdita
Chocolate Semiamargo Rallado: 1 Taza
Escamas de sal: c/n
Extracto de vainilla: 1 cdita
Harina de garbanzo: 1 y 1/2 Taza
Huevo: 1 unidad
Polvo de hornear: 3/4 cdita
Sal de mar: 1/2 cdita

Preparación de la Receta

- Mezclar en un bol aceite de coco, el azúcar, el *huevo* y la vainilla hasta obtener una mezcla cremosa.
- En otro recipiente mezclar la **harina** de garbanzos, el polvo de hornear, la sal y la canela.
- Agregar a la mezcla húmeda, incorporar el **chocolate** y unir con espátula de madera.
- Colocar separadas porciones de esta masa (hechas con cuchara de helado) sobre una bandeja de horno con *plancha* de silicona
- Cocinar durante 10 minutos aproximadamente, o hasta que doren los bordes.
- Espolvorear los cristales sal por encima y deje reposar en la bandeja 5 minutos antes de pasar a una rejilla para enfriar por completo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/galletas-con-harina-de-garbanzos-y-chocolate