Galletas de Garbanzo y Chocolate



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Azúcar integral: 1/3 Taza
Garbanzos cocidos pelados: 2 Tazas
Naranja para su ralladura: 1 unidad
Sal: c/n
Chocolate picado: 1/2 Taza
Maní pelado picado: 1/2 Taza
Pasta de almendras: 1 cda

Preparación de la Receta

- Procesar garbanzos hasta que estén cremosos y *condimentar* con pizca de sal.
- Agregar azúcar integral y mezclar
- Añadir polvo de hornear, pasta de almendras, *maní* picado, ralladura de *naranja* y **chocolate** picado.
- Mezclar hasta integrar.
- Hacer bolitas pequeñas y colocar en placa con papel *manteca*.
- Con los dedos húmedos aplastarlas un poco y disponerlas separadas para que se expandan en la cocción.
- Cocinar a 180° C por 15 minutos.

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