

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>