

# Pepas Veganas

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Azúcar rubia:** 375 Gramos

**Coco rallado:** 250 Gramos

**Aceite:** 500 Gramos

**Ralladura de naranja:** Cantidad necesaria

**Harina integral:** 550 Gramos

**Polvo de hornear:** 50 Gramos

**Leche de almendras:** Cantidad necesaria

**Dulce de membrillo:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Trabajar en batidora con *lira* azúcar rubia, *harina* integral, *harina* 0000, coco rallado, polvo de hornear a baja velocidad.
- Agregar aceite vegetal y cuando comience a tomar la masa añadir de a poco leche de almendras, ralladura de *naranja* hasta formar un bollo que se despegue de los bordes y pueda formar bolitas de masa sin que se desarmen.
- Hacer bolitas con la masa y acomodar en placa de horno con papel *manteca* aplastándolas un poco y apretando en el centro generando una cavidad con bordes para contener el dulce.
- Batir un poco el dulce de membrillo para ablandar, colocar en una manga y llenar la cavidad de cada galleta.
- Llevar a horno a 170<sup>a</sup> C por 15 minutos aprox.
- Dejar enfriar y servir.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pepas-vegas>