



Galletas saludables con chocolate

Descripción

default watermark



Unas galletas sin harinas, ni azúcar añadido, ten la receta a mano, te encantará.

Otras recetas interesantes:

[Galletas de café y canela](#) , [«Galletas fáciles» de manzana](#) , [Galletas rápidas de canela sin huevo](#) , [Galletas veganas con chocolate](#) , [Galletas de avena y Nutella al microondas](#) .

Ingredientes: (Según tamaño 16 unidades).

- 65 gr de manzana (limpia de piel y semillas), en este caso Reineta, pero la que os guste.

- 50 gr de pipas de calabaza.
- 40 gr de almendras laminadas.
- 20 gr de nueces.
- 20 gr de pistachos.
- 80 gr de chocolate negro.
- 1 huevo talla L.
- 1 cucharadita de postre de esencia de vainilla.

Preparaci3n:

Pelamos la manzana, retiramos el coraz3n y las semillas, trituramos hasta hacerla pur3©, reservamos.

Precalentamos el horno a 200Â°C, calor arriba y abajo.

En un bol mezclamos bien todos los ingredientes excepto el chocolate.

default watermark



Formamos pegotitos del mismo tamaño (quedan muy bien con un sacabollos de helado) y los vamos disponiendo sobre una bandeja de horno forrada con papel de horno o con silicona para estos menesteres. Los aplastamos un poco con una cuchara y llevamos al horno a 200°C, calor arriba y abajo durante unos 10 minutos o cuando las veamos doradas por los bordes.





Sacamos y las dejamos enfriar completamente sobre una rejilla.

En un bol pequeño derretimos el chocolate en el microondas, vigilando que no se nos queme. Bañamos la base de las galletas en el chocolate derretido y las colocamos con el chocolate hacia arriba sobre una bandeja forrada con papel de hornear o silicona.



Llevamos a la nevera durante 10 minutos hasta que se chocolate se solidifique.

Sacamos y las podemos decorar con unos hilos de chocolate fundido, o no?

Sea como sea! A disfrutar de nuestras galletas!

Consejo: Podemos utilizar nuestras las semillas y frutos secos favoritos o sustituír la manzana por pera o plátano.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: instagram.com/_masgpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categorías

1. Chocolate
2. Frutas
3. Galletas
4. Huevos
5. Postres
6. Recetas navideñas y festivas

Fecha de creación

febrero 9, 2024

Autor

admin

default watermark