



Galletas veganas con chocolate

Descripci3n

default watermark



Otra receta de galletas super fáciles para ampliar nuestro recetario. Además no llevan ni huevo ni leche, con lo cual son ideales para los veganos y vegetarianos.

Otras recetas de/con galletas que pueden interesar:

[Galletas de avena y Nutella al microondas](#) , [Galletas cuarteadas de limón](#) , [Tarta de galletas y limón](#) , [Galletas crujientes de avena rellenas de chocolate](#) , [Galletas «super fáciles» de centeno](#) , [Galletas caseras con fruta](#) , [Galletas de queso crema y almendras](#) .

Ingredientes: (Según tamaño 22 unidades).

- 125 gr de harina de trigo.
- 50 gr de pepitas de chocolate negro.
- 30 gr de azúcar normal.
- 30 gr de azúcar moreno.
- 60 ml de aceite de oliva suave.
- 30 ml de agua.
- 1/2 cucharadita de postre de levadura química.
- 1/3 cucharadita de postre de bicarbonato.
- 1 pizca de sal.

Preparación:

En un bol mezclamos bien la harina, la levadura, el chocolate, el bicarbonato, los azúcares y la sal. En otro bol ponemos el agua y el aceite, emulsionamos un poco batiendo con un tenedor y vertemos sobre los ingredientes secos.





Mezclamos todo hasta conseguir una masa homogénea. Hacemos una bola envolvemos en film transparente y dejamos en el frigorífico hasta el día siguiente, **la tendremos refrigerada máximo 12 horas.**

Transcurrido el tiempo, hacemos bolas (no demasiado grandes) con la masa y las congelamos unos 10 minutos.





Precalentamos el horno a 170Â°C, calor arriba y abajo.

Las pasamos a una bandeja de horno forrada con papel de hornear o una lámina de silicona y horneamos a 170Â° C, calor arriba y abajo, durante 12-14 minutos, o hasta que veamos que los bordes se doran.

Consejo: Es preferible preparar la masa de vÃspera. Ya sabemos que el tiempo de horneado es orientativo y cada horno es un mundo.

SÃÂguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¡ a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃÂbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

1. Galletas
2. Postres

Fecha de creaciÃ³n

octubre 9, 2020

Autor

admin

default watermark