MARÍA



POSTRES · VEGETARIANO

Pastas moscovitas

10min · 12 raciones · 247 kcal

Ingredientes

- **150 ml** nata montar
- **150 gr** azúcar moreno
- Canela o rama de vainilla
- **75 gr** almendra cruda picada
- **75 gr** almendra molida
- **50 gr** harina
- **150 gr** chocolate repostería
- **1** cdita. aceite de coco

POR RACIÓN

Proteínas	**4 g**
Grasas	**15 g**
Hidratos	**26 g**
Fibra	**2,6 g**

Elaboración

1. Infusionamos, en una cazuela, la nata junto con el azúcar y, en mi caso, 1 cdita. canela
2. Bajamos el fuego, incorporamos la almendra picada e integramos
3. Añadimos ambas harinas: almendra molida + trigo a fuego bajo durante 2-3 minutos para cocinarla
4. Precalentamos el horno
5. Cogemos 1 cucharada y la ponemos en papel de horno, dejamos separación entre ellas porque después crecen
6. Horneamos a 180° durante 7-8 minutos o hasta que veamos que los bordes están dorados y dejamos enfriar sobre una rejilla
7. Derretimos al baño María (o en el microondas en intervalos) el chocolate con un poco de aceite de coco para darle brillo
8. Pincelamos con el chocolate la base de las galletas y dejamos enfriar para solidificarlo

Hecho con CookNest