la cocina de los golosos



PAN Y BOLLERÍA · VEGANO

Galletas especiadas de calabaza

1h30 · 4 raciones · 420 kcal

Ingredientes

- **100 gr** de calabaza asada o cocida y bien escurrida
- **50 gr** de aove (aceite oliva virgen extra)
- **80 gr** de azúcar (o endulzante al gusto)
- **200 gr** de harina de avena integral
- **4 gr** de levadura química (polvos de hornear)
- **1/2 cucharadita** (cuchara pequeña de café) de canela
- Pizca de jenjibre
- Pizca de nuez moscada
- Pizca de sal
- Pizca de bicarbonato sódico
- Esencia de vainilla
- Mermelada de frambuesa

Elaboración

1. Triturar la calabaza cocida (o asada y bien escurrida) con el aceite, la esencia de vainilla y el azúcar
2. Cuando se tenga un puré sin grumos, añadir el resto de ingredientes secos: harina, levadura química, canela, jenjibre, nuez moscada, sal y bicarbonato, tamizados previamente
3. Mezclar bien hasta obtener una masa homogénea y compacta y reservar una hora en la nevera, para que endurezca un poco y sea más fácil dar forma
4. Pasada la hora, dar forma a las galletas; para que sea más fácil y no se pegue mucho, se pueden untar las manos con un poco de aceite
5. Formar unas bolitas (en nuestro caso salieron 12 unidades) y aplastar en el centro con el dedo o con ayuda de una cuchara; rellenar el centro con mermelada y hornear
6. Con el horno precalentado a 180° con calor arriba y abajo, poner las galletas en la bandeja central unos 20 o 25 minutos, hasta que estén bien doraditas
7. Pasarlas a una rejilla con cuidado de que no se rompan y dejar enfriar

POR RACIÓN · **7 g** Proteínas · **16 g** Grasas · **66 g** Hidratos · **6,3 g** Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos