la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Galletas de almendra y chocolate

20min · 6 raciones · 269 kcal

Ingredientes

- **150 gr** almendra molida
- **1** yogur natural (125 gr)
- **50 gr** de chocolate negro fundido

OPCIONAL

- Azúcar o endulzante
- Almendra laminada

POR RACIÓN

Proteínas	7,8 g
Grasas	19 g
Hidratos	20 g
Fibra	4,7 g

Elaboración

1. Mezclar la almendra y el yogur hasta conseguir una masa compacta
2. Dar forma de galleta
3. Hornear en horno precalentado a 180° unos 20 minutos
4. Dejar enfriar
5. Cubrir con chocolate negro fundido y decorar con almendras laminadas

RECOMENDACIONES

Si eres muy golos@ puedes añadir azúcar o endulzante de tu preferencia.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos