la cocina de los golosos



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

# Galletas Hulk saludables

1h · 12 raciones · 274 kcal

## Ingredientes

- **1** huevo
- **50 gr** de espinacas frescas
- **90 ml** de aove variedad arbequina
- Ralladura de limón
- Esencia de vainilla
- **120 gr** de azúcar (o endulzante al gusto)
- **50 gr** almendra molida
- **240 gr** de harina de trigo
- **8 gr** de polvos para hornear

DECORACIÓN

- Chocolate negro (para bañarlos)
- Almendra crocanti

POR RACIÓN

| | |
|---|---|
| Proteínas | 4,7 g |
| Grasas | 14 g |
| Hidratos | 33 g |
| Fibra | 2,4 g |

## Elaboración

1. Poner en un vaso batidor el huevo, el aceite, la esencia de vainilla, la ralladura de limón y las espinacas, y triturar hasta obtener un puré
2. Cuando ya esté el puré, añadir el azúcar y batir bien
3. Añadir la almendra molida y mezclar bien
4. Añadir la harina y los polvos de hornear tamizados previamente, y mezclar hasta integrar
5. Reservar la masa 30 minutos en la nevera
6. Dar forma a las galletas y, con el horno precalentado a 180° calor arriba y abajo, dejarlas hasta ver los bordes dorados, en nuestro caso 35 minutos
7. Dejar enfriar y decorar con chocolate y almendra crocanti

Hecho con CookNest

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