la cocina de los golosos



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Galletas cucaracha

20min · 10 raciones · 346 kcal

Ingredientes

- **1** huevo
- **120 gr** dátiles
- **40 gr** leche (o bebida vegetal si las quieres sin lactosa)
- **80 gr** AOVE
- Pizca de sal
- **1 cucharada** canela
- Esencia de vainilla
- **100 gr** almendra molida
- **180 gr** harina de trigo sarraceno
- **30 gr** maicena
- **8 gr** polvo de hornear

DECORACIÓN

- Chocolate negro
- Dátiles
- Sirope fresa

Elaboración

1. Trituramos los dátiles con la leche, el aceite, la sal y el huevo.
2. Añadimos a la mezcla la vainilla, la canela y la almendra molida, y mezclamos bien.
3. Añadimos la harina, el polvo de hornear y la maicena.
4. Damos forma a las galletas y las horneamos.
5. Con el horno precalentado a 180° con calor arriba y abajo, horneamos hasta que estén doradas (unos 15 o 20 minutos).
6. Dejamos enfriar.
7. Rellenamos el dátil con sirope y lo pegamos a la galleta.
8. La cucaracha se termina con chocolate.
9. Decoramos con las cucarachas de dátiles.

RECOMENDACIONES

Para hacerlas sin lactosa, usa bebida vegetal en lugar de leche.

POR RACIÓN	6,6 g Proteínas	19 g Grasas	43 g Hidratos	6,4 g Fibra

Hecho con CookNest

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