The Green Fork



POSTRES · VEGÀ

Galetes de taronja i xocolata

15min · 4 racions · 250 kcal

Ingredients

- **2** cdes de crema de cacauet
- **50g** d'oli d'oliva
- **75g** de panela o sucre moreno
- **50ml** de suc de taronja
- **2** cdtes d'extracte de vainilla
- Ratlladura d'1 taronja
- **1 cda** de llavors de lli
- **1 cda** de maizena
- **1 cdta** de vinagre
- **3** cdes de llet
- **220g** de farina de civada
- **30g** de flocs de civada
- **1 cdta** de bicarbonat
- **1 cdta** de llevat en pols
- Una pessigada de sal

Elaboració

1. Mesclar la crema de cacauet, l'oli d'oliva, la panela, el suc de taronja, la ratlladura de taronja i l'extracte de vainilla en un bol
2. En un altre bol, barrejar les llavors de lli, la maizena i el vinagre i deixar-ho reposar 5 minuts. Després, barrejar-ho amb la mescla anterior
3. Combinar tots els ingredients secs en un bol i després barrejar-hi els ingredients humits
4. Amb una cullera gran de gelat, fer boles amb la massa i repartir-les de manera uniforme sobre una safata de forn
5. Amb un objecte pla, aixafar les boles per donar forma a les galetes
6. Coure al forn durant uns 10-12 minuts a 180°C

PER RACIÓ | **4 g** Proteïnes | **12 g** Greixos | **26 g** Hidrats | **2,5 g** Fibra

Fet amb CookNest