The Green Fork



POSTRES · VEGÀ

Galetes de matcha veganes

45min · 4 racions · 350 kcal

Ingredients

- **100g** de mantega vegana (torrada)
- **60ml** de llet vegetal
- **1** culleretada d'extracte de vainilla
- **220g** de farina
- **1 cullerada** de té matcha en pols
- **150g** d'eritritol o sucre blanc
- **50g** de sucre glas
- **1** pessic de sal
- **1** culleretada de llevat
- **80g** de xocolata blanca vegana

PER RACIÓ

Proteïnes	3 g
Greixos	20 g
Hidrats	25 g
Fibra	1,5 g

Elaboració

1. Per torrar la mantega, escalfar-la en un cassó petit i remenar durant uns 10 minuts fins que adquireixi un color groc daurat
2. Deixar refredar en un bol a temperatura ambient durant 20 minuts
3. Coure les galetes a 180 °C durant 15 minuts

Fet amb CookNest

Totes les receptes de The Green Fork
cooknest.app/@thegreennfork · Instagram @thegreennfork