The Green Fork



POSTRES · VEGÀ

Galetes de gingebre

30min · 4 racions · 230 kcal

Ingredients

- **170g** de farina integral
- **100g** de farina d'arròs (o de blat)
- **80g** de panela o sucre morè
- **1cdta** de bicarbonat
- **1** pessic de sal
- **1**-2cdes de gingebre en pols
- **1cdta** de canyella en pols
- **50g** d'oli d'oliva
- **100g** de llet vegetal
- **1cdta** d'extracte de vainilla

PER RACIÓ

Proteïnes	3 g
Greixos	8,5 g
Hidrats	25 g
Fibra	2 g

Elaboració

1. Afegir tots els ingredients secs en un bol i barrejar
2. Afegir l'oli, la llet i la vainilla i amassar bé fins a aconseguir una massa homogènia
3. Deixar reposar la massa 30min a la nevera
4. Estirar amb un rodet i donar la forma a les galetes
5. Coure al forn durant 8-10min a 180°C

Fet amb CookNest

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