The Green Fork




POSTRES · VEGÀ

# Galetes d'ametlla i coco

15min · 4 racions · 275 kcal

## Ingredients

- **150g** d'ametlla mòlta
- **80g** de coco ratllat
- **120g** de farina sense gluten (farina d'arròs ecològica)
- **1** pessic de sal
- **1 cullerada** de cafè de canyella
- **1 cullerada** de cafè de llevat químic
- **60ml** d'oli d'oliva o de coco
- **100ml** de llet vegetal
- Xips de xocolata negra

PER RACIÓ

| | |
|---|---|
| Proteïnes | **6 g** |
| Greixos | **21 g** |
| Hidrats | **16 g** |
| Fibra | **3 g** |

## Elaboració

1. Barrejar els ingredients secs i a continuació afegir l'oli i la llet
2. Afegir les xips de xocolata i integrar-ho tot
3. Deixar reposar la massa a la nevera durant uns 30min
4. Fer boles de la mateixa mida amb la massa i aixafar-les una mica amb les mans
5. Col·locar-les sobre la safata de forn i acabar de donar-les forma
6. Coure-les a 180°C durant uns 10-12 min o fins que es dorin

RECOMANACIONS

Aquestes galetes són la recepta perfecta per acabar d'aprofitar els ingredients que et van sobrar dels panellets

Fet amb CookNest

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