The Green Fork



POSTRES · VEGÀ

Galetes de gerds i xocolata negra

15min · 4 racions · 250 kcal

Ingredients

- **100g** de mantega vegana
- **50g** de panela o sucre morè
- **50g** de sucre blanc
- **1** culleretada d'extracte de vainilla
- **95ml** de llet vegetal
- **20g** de cacau en pols
- **150g** de farina
- **50g** de flocs de civada
- **1** culleretada de cafè soluble
- **1** culleretada de bicarbonat
- **1** grapat de gerds frescos
- Trossets o xips de xocolata negra

PER RACIÓ

Proteïnes	3 g
Greixos	13 g
Hidrats	25 g
Fibra	2,5 g

Elaboració

1. Torrar la mantega fins que quedi amb el color del vídeo
2. Barrejar-la amb els sucres, l'extracte de vainilla i la llet
3. Afegir la farina, el bicarbonat i el cafè i integrar-ho tot
4. Finalment, afegir els gerds i la xocolata negra
5. Deixar reposar a la nevera mínim 30min
6. Fer boles amb la massa amb una cullera de gelat i col·locar-les en una safata de forn separades
7. Coure al forn durant 9-10min a 180°C
8. Golpejar la safata per aplanar més les galetes i coure de nou uns 5-6min més

Fet amb CookNest

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