The Green Fork



POSTRES · VEGÀ

Galetes Pim's

45min · 4 racions · 300 kcal

Ingredients

- **140g** d'aquafaba
- **75g** sucre en pols
- **75g** de sucre blanc
- **80g** de llet per muntar vegana
- **50ml** oli d'oliva
- **1cdta** d'extracte de vainilla
- **300g** de farina de blat
- **1** pessic de sal
- **1cdta** de llevat
- Melmelada de taronja, préssec o gerds
- Xocolata negra per desfer

PER RACIÓ

Proteïnes	3,5 g
Greixos	15 g
Hidrats	36 g
Fibra	1,5 g

Elaboració

1. Coure al forn a 180°C durant 10-12min
2. Deixar refredar les galetes a temperatura ambient durant uns 30min
3. Despres d'afegir la melmelada deixar a la nevera 30min mes

Fet amb CookNest

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