The Green Fork



POSTRES · VEGÀ

Galetes veganes de xocolata

4 racions 350 kcal

Ingredients

- **200g** de sucre
- **100g** de mantega vegetal
- **60ml** de llet
- **1 cullerada** de cafè d'extracte de vainilla
- **220g** de farina
- Una pitjada de sal
- **1/2 cullerada** de cafè de llevat químic
- Xips o trossets de xocolata

PER RACIÓ

Proteïnes	**4 g**
Greixos	**15 g**
Hidrats	**45 g**
Fibra	**1,5 g**

Elaboració

1. Escalfar la mantega vegetal fins que quedi lleugerament tova (no fosa)
2. Després barrejar-la amb el sucre
3. Afegir la resta d'ingredients i barrejar bé fins que quedin integrats
4. Finalment barrejar-hi les xips de xocolata
5. Deixar reposar la massa 30 minuts
6. Amb una cullera gran de gelat fer boles amb la massa i col·locar-les repartides uniformement en una safata de forn
7. Fornejar a 180°C durant 15-20 minuts

Fet amb CookNest

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