

Galletas de Garbanzo y Chocolate



Ingredientes

- 1/3 Taza Azúcar integral
- 1/2 Taza Chocolate picado
- 2 Tazas Garbanzos cocidos pelados
- 1/2 Taza Maní pelado picado
- 1 unidad Naranja para su ralladura
- 1 cda Pasta de almendras
- Sal c/n

Preparación de la Receta

- Procesar garbanzos hasta que estén cremosos y condimentar con pizca de sal.
- Agregar azúcar integral y mezclar
- Añadir polvo de hornear, pasta de almendras, maní picado, ralladura de naranja y chocolate picado.
- Mezclar hasta integrar.
- Hacer bolitas pequeñas y colocar en placa con papel manteca.
- Con los dedos húmedos aplastarlas un poco y disponerlas separadas para que se expandan en la cocción.
- Cocinar a 180° C por 15 minutos.