

Galletas veganas de chocolate y coco

Ingrédients

- 85g de aceite de coco
- 65g de azúcar mascabado
- 25g de jarabe de arce
- 50g de leche vegetal (coco, avellana, almendra...)
- 1 cucharadita de polvo de vainilla
- 30g de coco rallado
- 190g de harina
- 165g de chocolate negro (Cariibes 66% de Valrhona para mí)

Préparation

1. Después de las galletas clásicas, super suaves, de manzana o todo chocolate, aquí está una receta de galletas de chocolate y coco veganas.
2. Quería probar desde hace algún tiempo la pastelería vegana, y confieso que no me decepcionaron estas galletas que son a la vez crujientes, suaves y ligeramente arenosas.
3. Elegí la combinación coco/chocolate negro, pero creo que se pueden hacer con almendra molida o avellana en su lugar, y por supuesto se puede reemplazar el chocolate negro por el que se prefiera.
4. Y además, son ultrarrápidas de preparar (y casi igual de rápidas de devorar ;-)) y se conservan bien varios días, ¡así que puedes aventurarte sin problema!
5. Ingredientes: de aceite de coco de azúcar mascabado de jarabe de arce de leche vegetal (coco, avellana, almendra.
6. Añade al aceite de coco derretido el azúcar, el jarabe de arce y la leche mezclando bien.
7. Incorpora luego la sal y la vainilla, después el coco rallado.
8. Termina añadiendo la harina y la levadura.
9. Pica el chocolate formando trozos del tamaño que desees, luego incorpóralos a la masa reservando algunos trozos.
10. Reserva tu masa en el refrigerador durante 20-30 minutos, luego precalienta tu horno a 170°C.
11. Forma bolas de masa, añade los trozos de chocolate restantes sobre las bolas y colócalas en una bandeja cubierta con papel de horno.
12. Hornea durante 12 a 15 minutos, luego al sacarlas del horno, déjalas enfriar antes de moverlas (calientes, todavía están blandas).
13. Espolvoreé las galletas con coco rallado mientras el chocolate aún estaba fundido.