

Galletitas veganas de chocolate sin cocción



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 15min , Número de porciones: **15**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/galletitas-veganas-de-chocolate-sin-coccion>

Preparación

En una cacerola de fondo grueso a fuego medio, mezclar la miel de agave, el aceite de coco y el cacao en polvo, revolviendo para mezclar. Llevar la mezcla a ebullición y dejar hervir durante 2 minutos. Retirar la mezcla del fuego y agregar la avena, la manteca de maní, el coco rallado y la esencia de vainilla, revolver hasta que se mezclen bien. Dejar caer cucharadas generosas de la mezcla en papel manteca o papel de pergamino. Deje enfriar un poco y luego refrigerar. Fuente y foto: <http://www.thecurvycarrot.com/>



Ingredientes

- 1/2 taza/s Miel de ágave
- 1/2 taza/s Aceite de Coco
- 1/2 taza/s Cacao en polvo
- 2 taza/s Copos de Avena
- 1 taza/s Manteca de maní
- 1 taza/s Coco rallado
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla

Categorías

Vegetariana, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Dulces