



## VEGAN BITES de FRAMBUESA

### INGREDIENTES

- 260 grs. harina espelta
- 156 grs. polvos hornear
- 80 ml. aceite de coco
- 80 ml. sirope maple
- 15 ml. vainilla
- 60 ml. agua caliente
- 150 grs. frambuesa fresca o congelada

### PREPARACION

- Pesar todos los ingredientes necesarios.
- Precalentar horno 180° C.
- Preparar una bandeja con mat de silpad o papel mantequilla.
- En un bol cernir harina, polvos de hornear y sal, agregar aceite de coco - previamente derretido - vainilla, el sirope de maple y el agua caliente, removiendo muy bien hasta incorporar completamente.
- Añadir las frambuesas, removiendo suavemente logrando así una masa con color y muy buen sabor.
- Con pala de 4.5 cm de diámetro formar bolas de 50 grs. cada una, colocarlas sobre la bandeja, presionarlas suavemente y
- Llevar a horno por 12 a 14 minutos - según tu horno.
- Estando aun calientes las galletas pincelarlas con sirope de maple y dejar enfriar completamente.
- Luego guardar en envase hermético.
- Rinde 13 unidades y su duración es de 5 a 7 días aproximadamente.



## PEANUT SANDWICH & GANACHE

### INGREDIENTES

- 320 grs. mantequilla maní – cremosa – de preferencia sin azúcar
- 10 grs. harina linaza
- 60 ml. agua tibia
- 200 grs. panela
- 1 pizca sal
- 5 grs. bicarbonato

### PREPARACION

- Pesar todos los ingredientes necesarios.
- Precalentar horno 180° C.
- Preparar una bandeja con mat de silpad o papel mantequilla.
- En un tazón preparar huevo vegano - hidratar harina de linaza con agua tibia, remover bien y apartar.
- Colocar en un bol de batidora la mantequilla de maní y panela, mezclar por 2 minutos.
- Luego añadir sal y bicarbonato remover bien agregar el huevo vegano, incorporando muy bien, notarás la masa más seca.
- Para hacer los galletones puedes usar una pala de 4.5 cm. de diámetro o 50 grs. de masa dejando separadas en la bandeja de hornear ya que crecen mucho, te darán 12 unidades o 6 sandwich de 10 cm. cada uno.
- Para hacer galletones más pequeños puedes usar una pala pequeña de 3.5 cm. de diámetro o 23 – 25 grs. de masa por galleta, te darán 24 unidades o 12 sandwich.
- Para los galletones grandes debes hornear de 12 – 14 minutos y
- Para galletones pequeños debes hornear por 10 minutos aprox. - según tu horno.
- Dejar enfriar completamente y formar los sandwich rellenando con el Ganache de Chocolate Vegano.



## PEANUT SANDWICH & GANACHE

### GANACHE VEGANO

#### INGREDIENTES

- 320 grs. chocolate 70% cacao
- 150 grs. crema de coco.

#### PREPARACION

- Pesar todos los ingredientes necesarios.
- Derretir chocolate a baño maria o microondas hasta disolver completamente - detener cada 30 segundos removiendo muy bien.
- Calentar la crema de coco - **CUIDADO NO HERVIR** -
- Unir ambos ingredientes removiendo muy bien hasta incorporar completamente.
- Si se endurece el Ganache al momento de usar, solo poner al microondas por 5 a 10 segundos o llevar a baño maria hasta lograr una textura como Nutella para usar.



## TOPISIMA AVENA & COCO

### INGREDIENTES

- 130 grs. avena entera
- 30 grs. coco laminado
- 60 grs. aceite de coco
- 12 grs. harina linaza
- 75 ml. agua tibia
- 90 grs. azúcar coco
- 50 grs. harina integral
- 50 grs. harina blanca
- 5 grs. vainilla
- 7 grs. polvos de hornear
- 3 grs. bicarbonato
- 40 grs. semillas de calabaza (opcional)

### PREPARACION

- Pesar todos los ingredientes necesarios.
- Precalentar horno 180° C.
- Preparar una bandeja con mat de silpad o papel mantequilla.
- En un tazón preparar huevo vegano - hidratar harina de linaza con agua tibia, remover bien y apartar.
- En un bol cernir harina integral y harina blanca, bicarbonato y polvos de hornear agregar azúcar de coco, mezclar y añadir vainilla y huevo vegano removiendo e integrando todo .
- Agregar aceite de coco (previamente derretido) mezclando bien hasta lograr formar la masa.
- Luego añadir la avena, el coco laminado y las semillas de calabaza ( dejando un puñado aparte para decorar), removiendo bien.
- Con una pala de 3.5 cm. - bien rellena - formar bolas colocarlas en la bandeja y presionar levemente para decorar con semillas de calabaza.
- Llevar a hornear por 10 minutos.
- Rinde 5 a 7 unidades.
- Mantener en envase hermetico