



TEA TIME COOKIE

INGREDIENTES

- 250 grs. harina
- 100 grs. azucar organica
- 225 grs. mantequilla de coco (usar a temperatura ambiente)
- 8 grs. harina linaza (1 cda.)
- 50 grs. agua
- 10 grs. vainilla
- pizca sal

PREPARACION

- Pesar todos los ingredientes necesarios.
- Precalentar horno a 180° C.
- Preparar bandeja con silpad o papel mantequilla.
- Preparar manga pastelera con Boquilla M.
- Mezclar harina de linaza con agua - para hidratar - y reservar.
- Cernir harina y sal, reservar.
- En un bol colocar mantequilla y azucar, batir por 3 a 4 minutos.
- Mientras agregar la vainilla a la mezcla de linaza+agua, revolver y añadirla a la mezcla del bol.
- A continuacion agregar la harina en 2 tiempos , mezclando hasta unir.
- Rellenar la manga pastelera y formar las galletas con la forma que prefieras.
- Llevar a horno por 10 a 12 minutos - segun tu horno - o hasta que tengan los bordes dorados.
- Dejar enfriar en la misma bandeja por varios minutos.
- Rinde 30 galletas aproximadamente.
- Duracion : Guardar en bolsa y envase hermetico por 7 a 10 dias app.



LOCURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 50 grs. harina espelta
- 50 grs. harina blanca
- 90 grs. azucar panela
- 100 grs. mantequilla de coco- temperatura ambiente
- 8 grs. harina linaza
- 50 grs. agua
- 25 grs. cacao en polvo amargo
- 150 grs. chip chocolate
- 3 grs. bicarbonato
- 5 grs. vainilla
- pizca sal

PREPARACION

- Pesar todos los ingredientes necesarios.
- Precalentar horno a 180° C.
- Preparar bandeja con silpad o papel mantequilla.
- Mezclar harina de linaza con agua - para hidratar - y reservar.
- Cernir harina blanca, espelta, cacao, bicarbonato y sal, reservar.
- En un bol colocar mantequilla y azucar, batir por 3 a 4 minutos hasta que este cremoso.
- Mientras agregar la vainilla a la mezcla de linaza+agua, revolver y añadirla a la mezcla del bol., batiendo hasta incorporar bien.
- A continuacion, agregar la mezcla de secos - ya cernidos - de golpe , mezclando hasta que este medianamente unido para luego agregar los chips de chocolate, terminando de unir bien.
- Con una pala de 4 a 5 cm. de diametro hacer bolas de masas, colocarlas en la bandeja - separadas 1 de otra y con los dedos húmedos aplastar cada galleta. (cada bola es de 40 grs. aproximadamente)
- Llevar a horno por 12 minutos app.- segun tu horno -
- Dejar enfriar completamente antes de manipular.
- Rinde 12 galletas aproximadamente.
- Duracion : Guardar en bolsa y envase hermetico por 7 a 10 dias app.