

RECETA BONUS

COOKIE BOX VEGANO

CONFITURA VEGANA

INGREDIENTES

- 150 grs. arandanos frescos o congelados
- 20 ml. sirope maple
- 15 grs. semilla chia

PREPARACION

- Pesar todos los ingredientes necesarios.
- En una olla colocar los arandanos a fuego medio , luego de 1 a 2 minutos presionar con un tenedor o prensa papas y dejar cocer por 2 a 3 minutos aproximadamente.
- Agregar el sirope maple y la semillas de chia - bajar el fuego para dejar cocer por 2 a 3 minutos mas - removiendo de vez en cuando.
- Dejar reposar hasta enfriar.
- Conservar en un bol hermetico en el refrigerador.



GALLETITAS DE AVELLANA

INGREDIENTES

- 80 grs. harina todo uso
- 70 grs. harina almendras (o almendras muy molidas)
- 2 grs. polvos de hornear
- 55 grs. sirope maple
- 25 grs. aceite coco derretido
- pizca sal

PREPARACION

- Pesar todos los ingredientes necesarios.
- Precalentar horno a 170° C.
- Preparar bandeja con mat silicona - tipo silpain microperforado o papel mantequilla.
- En un bol mezclar con batidor el sirope de maple con aceite de coco.
- En un bol cernir harina , polvos de hornear y sal, agregar harina de avellanas incorporando bien - teniendo en cuenta que es una mezcla más bien arenosa. Puedes terminar de unir con las manos.
- Estirar la masa entre 2 hojas de papel mantequilla, extender con la ayuda de un uslero y varillas (5 mm.) para que quede uniforme el grosor de las galletas.
- Llevar a refrigerador por 20 a 30 minutos. Luego cortar con la forma deseada.
- Hornear a 170° C por 10 minutos aprox. – según tu horno.
- Enfriar en la misma bandeja para luego traspasar a rejilla y enfriar completamente.
- Rinde 16 / 18 unidades de 5 a 6 cm. de diámetro.



GALLETA JENGIBRE & MANZANA

INGREDIENTES

- 225 grs. harina todo uso
- 100 grs. azucar coco
- 5 grs. polvos de hornear
- 100 grs. aceite de coco
- 1/2 cda. canela en polvo
- 2 cdtas. jengibre en polvo
- 1 cda. cardamomo en polvo
- 80 ml. leche almendras
- 50 grs. manzana deshidratada

PREPARACION

- Pesar todos los ingredientes necesarios.
- Precalentar horno a 170° C.
- Preparar bandeja con mat silicona - tipo silpain microperforado o papel mantequilla.
- En un bol cernir harina , especias y polvos de hornear , luego agregar el azucar y sal incorporando todo muy bien.
- En otro bol mezclar los liquidos - aceite de coco y leche de almendras - remover bien para luego agregarlo a los ingredientes secos removiendo muy bien.
- Luego agregar la manzana deshidratada y terminar de incorporar muy bien.
- Pesar bolas de 45 grs. - aplastar suavemente para darle forma y decorar con trocitos de manzana deshidratada.
- Llevar a horno precalentado por 10 a 12 minutos - segun tu horno.
- Enfriar en la misma bandeja completamente.
- Rinde 12 galletas aprox.



THUMBPRINT ARANDANOS & COCO

INGREDIENTES

- 130 grs. harina todo uso
- 80 grs. harina avena
- 8 grs. harina linaza
- 150 grs. mantequilla de coco
- 100 grs. azucar de coco
- 50 grs. coco rallado
- 5 grs. vainilla
- 1/2 cdta. polvos de hornear
- 50 ml. agua
- 30 ml. leche de almendras
- 150 grs. confitura de arandanos o mermelada

PREPARACION

- Pesar todos los ingredientes necesarios.
- Precalentar horno a 180° C.
- Cernir harina todo uso y polvos hornear, agregar harina de avena, mezclar bien , apartar.
- Hidratar huevo vegano (harina linaza + agua), luego agregar vainilla, apartar.
- Preparar bandeja con mat silicona - tipo silpain microperforado o papel mantequilla.
- En bol batidora colocar mantequilla coco y azucar de coco, batir por 3 minutos.
- Agregar los ingredientes secos en 2 tiempos y - si es necesario agregar leche de almendras.
- Hacer bolas de 40 grs. rebosarlas en coco rallado y colocar en bandeja de horno. Presionar el centro con una cuchara de te o un rodillo pequeño y rellenar con confitura de arandano o mermelada.
- Rinde 12/14 unidades.