

GALLETAS DE PAN DE BANANO

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 30 minutos

Salen de 12 a 15 galletas



Ingredientes

- 1 ½ tazas de harina de almendras
- ¼ cucharadita de bicarbonato de sodio
- ⅛ de cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de canela
- 1 cucharada de jarabe de arce puro
- 1 huevo*
- 4 bananos medianos, súper maduros, alrededor 1 ¼ taza de puré de bananos
- ½ cucharadita de extracto de vainilla

Complementos opcionales:

- ½ taza de chispas de chocolate (yo use nibs de cacao)
- 2 cucharadas de mantequilla de maní
- Nueces o pecanas picadas

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 350 °F (176 °C) y cubre una bandeja para hornear con papel para hornear o con un mat de silicon, dejar aparte.
2. Agrega la harina de almendras, el bicarbonato de sodio, la sal y la canela a un recipiente mediano y mezcla bien.
3. Tritura los bananos con un tenedor, que sea 1 ¼ taza, y agregalos a los ingredientes secos.
4. Incorpora el jarabe de arce, la vainilla y el huevo y mezcla todos los ingredientes, hasta que estén bien incorporados.
5. Si vas agregar las chispas de chocolate o nueces o mantequilla de maní, ahora es el momento, mezclar todos los ingredientes bien. Si no vas a agregar nada, sigue adelante.

6. Con una cuchara, ver formando las galletas y colócalas en la bandeja para hornear que tenias lista. Aplana las galletas con un tenedor o el dorso de una cuchara.
7. Hornea durante 26-30 minutos hasta que el centro esté cocinado y no esté mojado.
8. Después de que las galletas salgan del horno, colócalas sobre una rejilla para que se enfríen. Esperar a que estén a temperatura ambiente para disfrutarlas.

Notas:

*Huevo: Si quieres hacer esta receta vegana, sustituir el huevo por huevo de linaza o de chía.

*Almacena en un recipiente hermético en el refrigerador hasta por 5 días.