

GALLETAS DE BANANO CON FROSTING DE QUESO CREMA

Tiempo de preparación: 25 minutos

Tiempo de cocción: 12 minutos

Salen 12 galletas



Ingredientes

Para hacer las galletas:

- 2 cucharadas de aceite de coco derretido y enfriado*
- ½ taza de puré de banana maduro (1 banana mediano maduro)
- ¼ taza de azúcar de coco o de caña
- 1 huevo, a temperatura ambiente
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 ½ tazas de harina de almendras fina, empacada*
- 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1/2 cucharadita de canela
- 1/4 cucharadita de sal

Para hacer el frosting:

- ½ taza de azúcar pulverizada
- 2 cucharadas de queso crema, a temperatura ambiente
- 2 cucharadas de mantequilla, a temperatura ambiente
- ½ cucharadita de extracto de vainilla
- ½ cucharadita de leche de almendras, si es necesario, para diluir el frosting

Opciones de Toppings:

- ¼ taza de nueces o pecanas tostadas picadas
- Chocolate rallado
- Sprinkles de colores

Instrucciones:

1. En un recipiente grande, agrega el aceite de coco derretido y enfriado, el banana triturado, el azúcar, el huevo y el extracto de vainilla, mezclando hasta que esté bien combinado y suave.
2. Agrega la harina de almendras, el bicarbonato de sodio, la canela y la sal, mezclar hasta que se forme una masa suave. Deja que la masa se enfríe en el refrigerador durante 10 a 15 minutos.

3. Precalienta el horno a 350 F (180 C) y cubre una bandeja para hornear grande con papel de hornear, dejar aparte.
4. Usa tus manos para enrollar la masa en bolas del tamaño de una pelota de golf (será una masa más suave, humedece tus manos para que sea más fácil manejarla).
5. Coloca las bolitas en la bandeja que tenias lista y luego aplanar cada bola con tus dedos, deben tener aproximadamente 1/4 de pulgada de grosor antes de hornear porque para que queden gruesas y esponjosas. Hornea durante 12 minutos.
6. Retira del horno, deja que las galletas se asienten en la bandeja para hornear durante 5 a 10 minutos, luego transferirlas a una rejilla y deja que se enfríen por completo antes de cubrirlas.
7. En un recipiente mediano, batir el azúcar en polvo, el queso crema, la mantequilla ablandada y el extracto de vainilla, hasta que esté cremoso. Si el Frosting es demasiado espeso, puedes agregar una cucharadita de leche para que sea más fácil untar.
8. Untar cada galleta con el frosting y luego cubrir con una nuez entera o picadas, chocolate rallado, sprinkles o lo que tu quieras. Listas para disfrutar.

Notas:

* El aceite de coco lo puedes sustituir por mantequilla amarilla derretida.

* Cuando dice que la harina de almendras debe ir empacada, es que al momento de ponerla en la taza medidora, la aprietes con tus dedos para que no quede aire y pueda medir la cantidad correcta.

* Trata de utilizar harina de almendras (no almond meal), la diferencia es que la harina de almendras es hecha con almendras sin concha y su textura es más fina, lo que la hace mas parecida a la harina de trigo, por eso es mejor opción en esta receta y el Almond meal, es hecha con almendras con conchas, su sabor es menos dulce y ligeramente más gruesa, para otras recetas como panes, muffins, es perfecta.

* Las galletas se volverán más suaves cada día, así que es mejor guardarlas en un recipiente a temperatura ambiente durante uno o dos días, luego es mejor guardarlas en el refrigerador hasta por una semana o en el congelador hasta por 2 meses.