

GALLETAS DE SEMILLAS DE SÉSAMO

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo refrigeración: 15 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos

Salen 14 galletas



Instrucciones:

- 1/2 taza de tahini (pasta de sésamo)
- 1 /3 taza de jarabe de arce o miel, según tu preferencia
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1/4 cucharadita de bicarbonato de sodio
- una pizca de sal
- 1 1/4 taza de harina de almendras, **ver nota**
- 2 cucharadas de semillas de sésamo blanco
- 2 cucharadas de semillas de sésamo negro, **ver nota**

Instrucciones:

1. En un recipiente grande agregar la harina de almendras, el tahini, el jarabe de arce o miel, la vainilla y una pizca de sal, mezclar bien.
2. En otro recipiente pequeño agregar las semillas de sésamo blanco y negro y mezclar.
3. Tomar una cucharada de la masa y formar una bolita, pasarla por la mezcla de semillas de sésamo, dejándola bien cubierta y colocarla en una bandeja para hornear forrada con papel para hornear.
4. Usando el fondo plano de un vaso, aplastar suavemente la bola de galleta hasta que tenga aproximadamente $\frac{3}{4}$ cm (1/3 de pulgada) de grosor, repetir con el resto de la masa y refrigerar por unos 15 minutos.
5. Mientras las galletas se enfrían, precalentar el horno a 350 F (180 C), hornear durante unos 8 a 10 minutos o hasta que estén ligeramente doradas por encima.
6. Al salir del horno las galletas quedarán muy suaves, dejarlas enfriar en la bandeja para hornear durante unos 10 minutos antes de transferirlas a una rejilla para enfriar.

Notas:

*Puedes sustituir la harina de almendras por harina de avena, comienza utilizando 1 taza, ya que esta es más seca que la harina de almendras y ve agregando de cucharada en cucharada de acuerdo veas la masa.

*Si no tienes semillas de sésamo negras, puedes utilizar solo semillas blancas.

* Las galletas se conservan bien en un lugar fresco y seco en un recipiente cerrado durante aproximadamente 1 semana.