

GALLETAS DE QUESO COTTAGE CON CHISPAS DE CHOCOLATE

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos

Salen 10 galletas



Ingredientes

- 1 taza de queso cottage
- 1/4 taza de jarabe de arce
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 1/2 taza de harina de almendras, **ver nota**
- 2 cucharadas de aceite de coco o mantequilla amarilla
- 1/2 taza de chispas de chocolate

Instrucciones

1. Calentar el horno a 350 F (180 C) y preparar una bandeja para hornear con papel pergamino.
2. En el recipiente de la licuadora agregar el queso cottage, el jarabe de arce y la vainilla, licuar hasta que quede una mezcla sin grumos, cremosa y suave, dejar aparte.
3. En un recipiente mediano agregar la harina de almendras, el aceite de coco o mantequilla y la mezcla del queso cottage, mezclar todo bien.
4. Añadir las chispas de chocolate, mezclar para dejarlas bien incorporadas; la mezcla será suave.
5. Con una cuchara sopera o una cuchara para servir helados, tomar de la masa y colocarla en el molde para hornear, hacer lo mismo con toda la masa, dejando 1 pulgada entre cada galleta. Con el dorso de una cuchara aplanarlas para que tengan forma de galletas.
6. Hornear durante unos 15 minutos o hasta que la base de las galletas esté dorada. Sacar del horno, dejar enfriar de 5 a 10 minutos, luego disfrutar y ser feliz.

una pizca de Luna - Galletas de Queso Cottage con Chispas de Chocolate

Nota:

*Puedes sustituir la harina de almendras por harina de avena, pero solo necesitarás 1 taza de harina de avena, porque es más densa que la harina de almendras.

www.unapizcadeluna.com