



	RecetasCui si ne
	10- 12 uni dades
	30 mi nutos aoprox. (mas reposo)
	75gr de Al mendra mol ida 50gr de Har ina de avena o copos de avena trit urados (yo puse har ina) 2gr de Bi carbonato sodi co 1 pi zca de Sal 90gr de Chocol ate negro puro 60gr de Acei te de coco 60gr de Miel pura 1 cucharadi ta de Esenci a de vai ni lla (opci onal)

Hola! Ha sido probar estas cookies de chocolate, y con el primer bocado ya sabía que se iban a convertir en mis nuevas galletas favoritas, realmente han sido todo un descubrimiento!

Las preparare pensando que podían estar buenas, y si me

gustaban, tendría una opción saludable para permitirme comer galletas de vez en cuando, ya que ahora estoy cuidando bastante lo que como para intentar bajar de peso y no preparo dulces.

Sé que por un día no pasa nada si hago unas [magdalenas clásicas](#), o un [pastel de chocolate](#) con todas sus consecuencias, faltaría más! me puedo permitir tranquilamente una comida trampa a la semana, y darme el gustazo de chutarme una buena dosis de azúcar; pero también me apetece buscar nuevas recetas donde se sustituyan algunos ingredientes por otros más saludables y así aprender nuevas opciones para disfrutar de esa necesidad de dulce que a veces tengo, pero de una forma más sana.

Tanto si os preocupa lo que coméis como si no, os animo a que probéis estas galletas porque son una pasada! tienen una textura suave que se funde en la boca, y el sabor del chocolate intenso, con ese punto a coco que le da el aceite, las hace irresistibles.

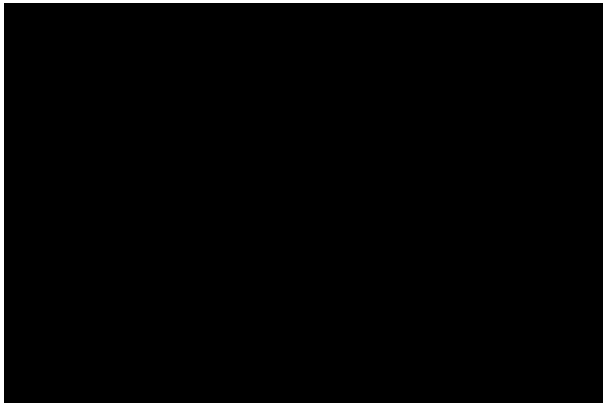
Al final de la elaboración, os dejamos el video con el paso a paso, esperamos que os guste y que os suscribáis a nuestro canal de YouTube.

1. Picamos el chocolate con el cuchillo dejando trocitos lo más pequeños posible. Si lo preferimos, podemos hacer este paso en el robot, con la cuchilla de amasar/picar y velocidad

4. Equipamos el robot con la cuchilla de amasar/picar. Ponemos en el bol la harina de almendra, la de avena, el bicarbonato y la sal. Mezclamos con velocidad 6, 10 segundos.



5. Añadimos al bol la mezcla de aceite y miel. Mezclamos con



9. Horneamos con el horno precalentado a 180° con calor arriba y abajo durante 10 o 12 minutos.

10. Retiramos del horno y dejamos enfriar sobre una rejilla antes de servir.

Eligiremos un chocolate que sea puro, o con un porcentaje lo más alto posible de cacao.

El aceite de coco y la harina de almendra lo he comprado en Mercadona, también lo podéis encontrar en herbolarios o tiendas especializadas.

[Directo al Paladar](#)

Aquí tenéis el video: