

## Galletas de quinoa con chocolate

### Ingredientes:

- 1 huevo
- 1 yema de huevo
- 2/3 taza de aceite de coco derretido y enfriado
- 2 tazas de harina de quinoa
- 1 1/4 tazas de azúcar moreno
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1/4 de cucharadita de sal
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 1 taza de chispas de chocolate



### Preparación:

- Precaliente el horno a 350 ° y engrase una bandeja para hornear con aceite en aerosol.
- En una sartén grande, tuesta la harina de quinoa a fuego medio-bajo durante 10 a 15 minutos, revolviendo cada par de minutos.
- Agregue el aceite de coco derretido y el azúcar moreno a un tazón grande y mezcle durante 2-3 minutos con una batidora.
- Mezcle los huevos y el extracto de vainilla.
- Mezcle la harina de quinoa tostada, el bicarbonato de sodio y la sal.
- Usando una espátula, dobla las virutas de chocolate.
- Con una cuchara, saque las bolitas de masa y colóquelas en la bandeja para hornear.
- Hornea por 10 minutos.
- Retirar y dejar enfriar (al menos ligeramente).
- ¡Disfruta de tus galletas de harina de quinoa!

