



Galletas de quinua

7 cómo hacer galletas de quinua

Ingredientes

- 1 Huevos
- 1/2 cdita de bicarbonato
- 1/2 taza de azúcar morena
- 1/2 taza de trozos/chips de chocolate
- 1 taza de Quinua molida Doria
- 1/4 cdita de sal
- 1/2 cdita de sal gruesa
- 1 cdita de vainilla
- 1/3 taza de mantequilla derretida.

Preparación

1. Precalentar el horno a 180C, agregar la harina de quinua en una bandeja y hornearla durante 10 minutos para reducir el sabor amargo de la quinua, dejar reposar por unos minutos, hasta que se enfríe.
2. Mientras tanto en otro recipiente mezclar la mantequilla y el azúcar, una vez integrado, agregar el huevo, y la esencia de vainilla, mezclar de nuevo hasta integrar.
3. Una vez lista la quinua agregar el bicarbonato de sodio, la sal, integrar y reservar.
4. Agregar poco a poco los ingredientes secos al recipiente en el que se encuentran los húmedos, mezclar e integrar hasta q se forme la masa.
5. Agregar los chips o trozos de chocolate.
6. Refrigerar por 10-15 minutos, formar en bolas pequeñas, ubicar en el molde y hornear por 8-10 minutos hasta que se vean doradas en los bordes.
7. Para lograr galletas crocantes, hornear entre 6 y 8 minutos más.
8. Sacar del horno y dejar reposar 5 minutos en la bandeja, sacarlas con cuidado y dejar reposar otros 10º 20 minutos en otra superficie.