



## ALMOND & GINGER

### Vegan Cookies

Deliciosas galletas con una textura parecida a los polvorones, fácil de preparar y contiene muchos beneficios para tu cuerpo.

---

**Tiempo de preparación:** 5 minutos  
**Tiempo de elaboración:** 20 minutos  
**Tiempo Total:** 25 minutos  
**Servicios:** 10 galletas

### INGREDIENTES

1 taza avena "quick oats"  
1 taza harina de almendras  
¼ taza harina de trigo  
½ taza de azúcar  
1 cda cornstarch  
1 cda gengibre en polvo o fresco  
½ tsp baking soda  
Pizca de sal  
½ taza aceite  
1 cda de leche vegetal  
1 cda Vainilla o extracto natural de almendra a gusto (opcional)  
Almendras en trozos

### PROCEDIMIENTO

Precalienta el horno a 350°F. En un envase unir todos los ingredientes secos y mezclarlos homogéneamente. En otro recipiente mezcla los ingredientes líquidos y luego agrégalos a la mezcla de ingredientes secos. Mezcla hasta obtener una masa firme.

Hacer bolitas con la masa y colocarlas en una bandeja con papel pergamino para que no se peguen. Coloca sobre las galletas, trozos de almendra. Hornea por 10 minutos y déjalas enfriar.



*Love At First Bite*

[www.loveatfirstbitepr.com](http://www.loveatfirstbitepr.com)