

Galletas de Chocolate

Con centeno y semillas de amapola



Ingredientes

- 1 taza de harina de centeno.
- 1/2 taza de cacao en polvo.
- 1/4 taza de azúcar morena orgánica.
- 1 cucharada de canela.
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio.
- 2 cucharadas de semillas de amapola.
- 1/2 taza de nueces trituradas.
- 1/2 taza de chispas de chocolate amargo.
- 2 cucharadas de pasas.
- 2 cucharadas de aceite de coco.
- 1 cucharada de mantequilla de maní.
- 1 cucharada de miel de maple.
- 1/2 taza de leche de coco.



Caption

Mezcla bien todos los ingredientes secos en una taza amplia. Mezcle todos los ingredientes líquidos. Luego combina todos los ingredientes. Dale la forma que quieras a galletas. Aquí forme 4 galletas grandes y una bandeja completa de galletitas más 4 galletas medianas. Hornea por 17 min a 190 grados C.