

Galletas de Quínoa y coles rizadas



Ingredientes:

- 1 1/2 tazas de harina de quínoa tostada
- 1/2 taza de harina de linaza
- 1/2 taza de levadura nutricional
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 - 1 1/2 tazas, col rizada de tallo y finamente picada
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de miel / jarabe de arce
- 8 - 10 cucharadas de agua fría (o según sea necesario)

Preparación:

- Precalentar el horno a 350 grados F.
- En un tazón grande, mezcle los ingredientes secos. Agregue la col rizada hasta que se incorpore uniformemente en toda la mezcla de harina.
- Agregue aceite y edulcorante y mezcle para combinar (todavía estará bastante seco).
- Agregue agua, 2 cucharadas a la vez y mezcle con una cuchara con sus manos hasta que se forme una masa. La masa debe combinarse con un poco de amasado, pero no debe ser pegajosa.
- Transfiera la masa a una superficie plana y recubierta con pergamino y forme un disco cuadrado.
- Enharina ligeramente un rodillo y enrolle la masa hasta 3 mm de grosor. Marque en cuadrados y deslice cuidadosamente el pergamino en una bandeja para hornear.
- Hornea de 15 a 20 minutos, hasta que las galletas empiecen a dorarse. Cuando termine, apague el horno y abra la puerta. Deje que se enfríe en el horno durante 1 hora (esto ayudará a que las galletas se pongan crujientes).
- Retirar del horno, romper en cuadrados. Enfríe completamente antes de almacenar.

Crédito: Alyssa (www.simplyquinoa.com)