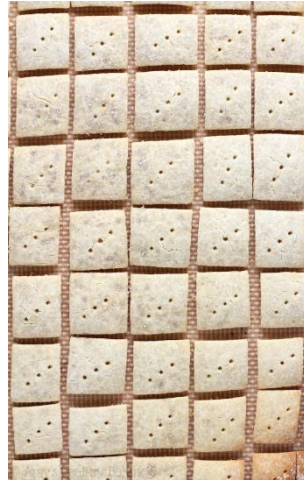


Galletas de Quínoa



Ingredientes:

- 1 taza (120 g) de harina de quínoa (medida correctamente), una porción más para enrollar
- ½ cucharadita de sal
- 1 cucharadita de aceite de coco, derretido
- 6 cucharadas (90 ml) de agua tibia

Preparación:

- Precaliente el horno a 350 ° F y coloque una bandeja grande para hornear. Extienda una esterilla de silicona para hornear sobre una superficie nivelada y espolvoree ligeramente con harina de quínoa.
- En un tazón mediano, mezcle la harina de quínoa y ¼ de cucharadita de sal. Haga un hueco en el centro. Agregue el aceite de coco derretido y el agua tibia. Revuelva hasta que esté combinado.
- Gire la masa sobre la estera de silicona de preparación. Enharine ligeramente un rodillo con harina de quínoa y extienda la masa hasta 1,5 milímetros de grosor.
- Corta la masa en cuadrados de 2,5 cm con un cortador de pizza y pincha el centro de cada cuadrado con un tenedor. Espolvoree la ¼ de cucharadita restante de sal en la parte superior y presiónela suavemente en la masa.
- Transfiera la estera de silicona a la bandeja para hornear. Hornee a 350 ° F durante 25-30 minutos, o hasta que estén crujientes. Enfríe completamente a temperatura ambiente en la estera de hornear antes de transferir a un recipiente hermético.
- Notas: En general, las galletas en el exterior se vuelven crujientes antes que las del interior. Si prefiere que todas las galletas estén crujientes, retire con cuidado las galletas externas después de 25 minutos; luego continúe horneando las galletas restantes durante 8-10 minutos adicionales.
- En una pizca, se puede usar papel de pergamino en lugar de la esterilla de silicona para hornear. Sin embargo, es probable que se rompa al cortar las galletas con el cortador de pizza, por lo que tendrá que forrar la bandeja para hornear con un segundo trozo de papel pergamino.

Crédito: Amy (<https://amyshealthybaking.com>)