

Galletas de Chufa

Esta es una receta de aprovechamiento, para utilizar la pulpa de las chufas tras hacer la horchata. Los restos de la chufa bien exprimidos, los puedes secar en el horno y utilizar otro día sino las puedes hacer el mismo. Tienen una textura arenosa que me recuerdan al coco y se desmenuzan fácilmente. Aptas para veganos y sin gluten. Aunque no tienen mucho azúcar, tomar con moderación.

INGREDIENTES:

- 200g Pulpa de chufa (tras hacer 1L de horchata)
- 1 Cucharadita canela molida
- Ralladura $\frac{1}{2}$ limón
- $\frac{1}{2}$ Cucharadita Bicarbonato o Levadura tipo "Royal"
- 4 Cucharadas Aceite de oliva
- 50g Panela o sirope agave o xilitol
- 1 Cucharada Semillas lino molidas
- 4 Cucharadas agua

20
Uds



ELABORACIÓN:

1. Hacer huevo vegano, para ello mezclamos las semillas de lino molidas con el agua y dejar reposar 15 minutos, para que adquiera la consistencia de huevo batido.
2. Precalentar el horno a 180°C
3. Mezclar la pulpa de chufa, canela, ralladura de limón, panela y bicarbonato.
4. Adicionar el huevo vegano y remover.
5. Con las manos ligeramente húmedas, hacer bolitas un poco más pequeñas que una nuez y aplanarlas entre las palmas de las manos.
6. Poner sobre papel de hornear en la bandeja del horno y cocer 15-20 minutos a 180°C, dejar enfriar 10 minutos (están algo blandas al salir, pero con el enfriado se endurecen un poco más) y las podemos pasar a rejilla para que se terminen de enfriar.