



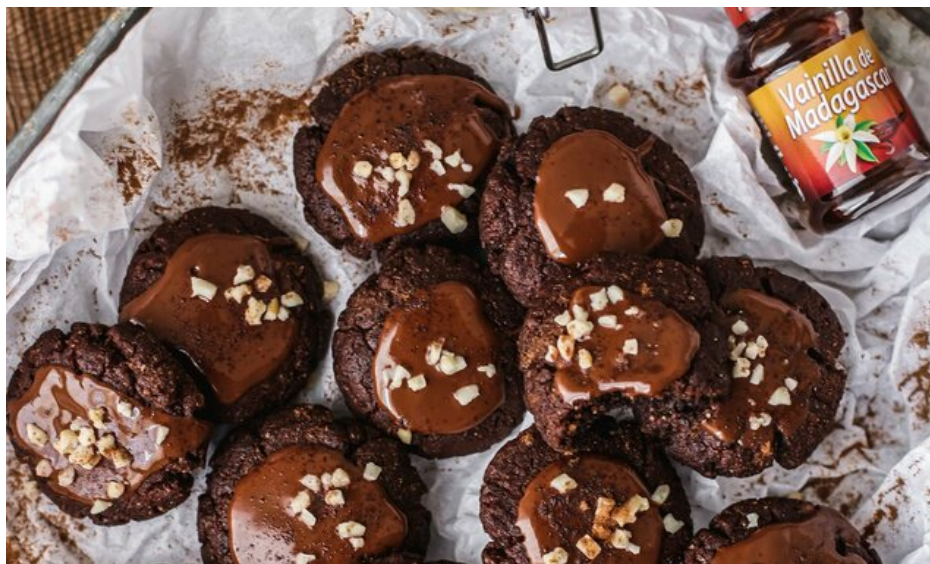
Cookies de chocolate saludables by Delicious Martha

12 galletas



Nivel fácil

hasta 30 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

procesador de alimentos
Cuencos
Cuchara de madera
bandeja del horno
Papel de horno

Ingredientes:

70 g dátiles deshuesados
60 g Almendras molidas Dr. Oetker
10 g cacao en polvo
1 cucharadita de café de bicarbonato de sodio
25 g Chocolate negro para cobertura
8 ml Aroma natural vainilla de Madagascar Dr. Oetker
80 g Perlitas de Chocolate Dr. Oetker
1 bote de sirope de chocolate

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno con ventilación arriba y abajo a 150°C
- 2 Preparar una bandeja para horno con papel antiadherente
- 3 Derretir el chocolate cobertura

Para la masa:

- 4 Colocar en el vaso del procesador de alimentos los dátiles deshuesados, el bicarbonato, el cacao, el chocolate derretido, el aroma natural de vainilla de madagascar y las almendras molidas.
- 5 Triturar unos segundos hasta tener una masa integrada. Verter la preparación en un cuenco
- 6 Añadir a la preparación los chips de chocolate y mezclar con cuchara de madera.





Horneado:

- 7 Formar bolitas del mismo tamaño y aplastar ligeramente para darles forma de galleta.
- 8 Colocar dejando espacio entre sí en la bandeja para horno preparada.
- 9 Hornear durante 14'. Retirar del horno y dejar enfriar.

Decoración:

- 10 Una vez frías, decorar las galletas con sirope de chocolate

