

Galletas veganas de müesli

@catrielasoleri

INGREDIENTES

- 1 taza de harina de trigo regular, sin preparar, cernida
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 taza de aceite de coco suavizado (más el que uses para engrasar las charolas)
- 3/4 de taza de mascabado
- 2 cucharadas de chía hidratada en agua caliente y reposada de 10 a 15 minutos
- 1/2 cucharadita de extracto de vainilla
- 1/4 cucharadita de agua
- chispas de chocolate (a gusto)
- 1 taza de müesli (la marca de tu preferencia)

PREPARACIÓN

- Calienta el horno a 180° C
- Engrasa las charolas para hornear con aceite de coco
- Cierne juntos la harina, polvo para hornear y la sal. Déjalas aparte.
- Bate el aceite de coco, el azúcar, la vainilla y el agua. Agrega la chía hidratada, sin dejar de batir.
- Agrega la mezcla de harina, polvo para hornear y sal; continua batiendo hasta lograr una mezcla homogénea.
- Añade el müesli y las chispas de chocolate, y mézclalo.
- Coloca la mezcla en las charolas con el espacio suficiente para que no se peguen. No es necesario demasiado espacio, porque no se expanden mucho, pero sí el suficiente para voltearlas y que no se quemen. No hagas las galletas muy altas, porque al enfriarse se endurecen.
- El tiempo de horneado depende del tamaño de las galletas, aprox. entre 6 y 15 minutos. No las pierdas de vista. Al minuto 4 voltéalas para que no se quemen.

