COCINAR Y Gozar
CON VERÓNICA GARZA

Suscríbete a mi lista de correos para recibir mis recetas semanalmente:
www.cocinarygozar.com/registro

GALLETAS DE AMARANTO SIN AZÚCAR Y SIN GLUTEN

Ingredientes:

- 3 Claras de huevo
- 1/3 de taza de sustituto de azúcar (Splenda granulado, no de sobrecitos)
- ¼ cucharita de sal
- 1 cucharita de vainilla
- 2 Tazas de Amaranto
- 1/3 de taza de Nuez molida
- ½ barra de mantequilla derretida
- Para decorar: chocolate sin azúcar derretido (opcional)

Preparación:

1. Las claras se baten en batidora hasta esponjarlas a punto de nieve. Se le agrega la Splenda, la sal y la vainilla. Se retira el tazón de la batidora y se envuelve con una espátula el amaranto, la nuez y la mantequilla.

2. Con una cuchara se hacen chopitos en una charola de hornear cubierta con silicón o engrasada y enharinada. Se hornean a 350ºF o 175ºC durante 15 minutos hasta que se vean ligeramente doradas.

3. Al enfriarse se pueden decorar con unos hilos de chocolate derretido.

4. Salen de 20 a 22 galletas