

El ingrediente secreto para hacer unas galletitas de chocolate sabrosas y nutritivas

08/05/2024



Las **galletitas de chocolate** son un clásico para la hora de la merienda y compartir algo rico con amigos. Aprendí a preparar la **receta** con un **ingrediente secreto** para que te queden nutritivas para disfrutar de algo dulce y que sea saludable y proteica.

Una **receta** fácil, rápida e ideal para compartir entre muchas personas. Animate a hacerlas con el **ingrediente secreto** para deleitar el paladar de los comensales.

Los ingredientes necesarios para

preparar la receta de galletitas de chocolate

- 1 banana madura
- Media taza de almendras o nueces
- 1/4 de taza de cacao
- **Ingrediente secreto:** 1 taza de lentejas cocidas
- Opcional: chips de chocolate

El paso a paso de la receta de galletitas de chocolate con un ingrediente secreto

1. Colocar las lentejas previamente cocidas en una licuadora o procesadora, y triturarlas por algunos minutos hasta que quede como un puré.
2. Luego, agregarle la banana madura, el cacao y las nueces o almendras. En el caso de que no se utilicen frutos secos, se puede añadir otros ingredientes a elección.
3. Una vez que este todo mezclado, la masa quedará ideal para que puedas colocar sobre algún otro recipiente y comenzar a armar las bolitas para transformarlas en las galletitas de chocolate.
4. Formá las galletitas y colocalas en una placa apta para horno y que esté previamente enmantecada y enharinada para que no se peguen. Además, una vez que se coloquen las bolitas en el horno, dejar un espacio entre ellas y no cocinarlas muy pegadas una a la otra.
5. Cuando las saques del horno, para que queden más sabrosas, pasarlas por chocolate derretido, que podés tener listo minutos antes, eligiendo el que más te guste y que tengas a mano. Esto le va a dar un toque extra de sabor, sobre todo para los amantes de lo dulce.

Fuente: Radio Mitre

La imagen de la nota es ilustrativa.