

Barritas energéticas sabor cookies

INGREDIENTES

● CREMA DE ALMENDRAS	250GR
● HUEVOS	2 UNIDADES
● ESENCIA DE VAINILLA	1CF
● PASTA DE DÁTIL	2C
● HARINA DE COCO	3C
● BICARBONATO	1CF
● SAL	UNA PIZCA
● CHIPS DE CHOCOLATE	80GR

PREPARACIÓN

- PRIMERO, PRECALIENTA TU HORNO A 180°C Y ROCÍA UN MOLDE DE CUADRADO PEQUEÑO CON ACEITE DE COCO EN AEROSOL.
- COLOCA LOS INGREDIENTES SECOS: LA CREMA DE ALMENDRA, LOS HUEVOS Y LA ESENCIA DE VAINILLA EN UN BOL GRANDE. MEZCLA HASTA QUE SE COMBINEN. COLOCA LA HARINA DE COCO, EL BICARBONATO DE SODIO Y LA SAL MARINA EN UN TAZÓN MEDIANO Y MEZCLA HASTA QUE SE COMBINEN. SI LO DESEAS ENDULZAR PUEDES AÑADIR UNA O DOS CUCCHARADAS DE PASTA DE DÁTIL
- AÑADIR LOS INGREDIENTES SECOS A LOS HÚMEDOS Y MEZCLAR HASTA QUE SE COMBINEN. AÑADE LAS PEPITAS DE CHOCOLATE Y VUELVE A MEZCLAR. LA MASA DEBE TENER LA CONSISTENCIA DE UNA GALLETA.
- PONER LA MASA EN UN MOLDE CUADRADO PEQUEÑO Y UTILIZAR LOS DEDOS O UNA ESPÁTULA PARA EXTENDERLA UNIFORMEMENTE EN EL MOLDE. SI NOTAS QUE HAY MUCHO ACEITE EN LA PARTE SUPERIOR DE LA MASA, ¡ES NORMAL! SIMPLEMENTE UTILIZA UN TROZO DE PAPEL DE COCINA PARA ELIMINAR LA MAYOR CANTIDAD DE ACEITE POSIBLE.
- HORNEA A 180°C DURANTE 15 MINUTOS.
- DEJA ENFRIAR POR LO MENOS 30 MINUTOS ANTES DE CORTAR Y SERVIR.