

# GALLETAS DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

- 220g Harina de garbanzos
- Un huevo
- 80g Chocolate 92%
- 5 Dátiles
- Una pizca de canela
- Una pizca de sal
- Un chorrito de canela
- 1 sobre de levadura



## ELABORACION

- Primero en un bol echamos todos los ingredientes sólidos como líquidos, sin echar el chocolate todavía.
- Luego mezclamos los ingredientes hasta que se vuelva una masa homogénea.
- Despues le ponemos el chocolate en trozos y volvemos a mezclar hasta que todo este integrado.
- A continuación dejamos reposar la masa en forma de bola durante 15 minutos.
- Por último vamos haciendo bolitas pequeñas que aplazaremos un poco para ponerlo en un bandeja para luego meterlo en el horno. En el horno lo dejaremos durante durante 14-15min a unos 180°.

## VALOR NUTRICIONAL

Valores	Por 100g
kcal	221,11 kcal
Grasas totales	15,42g
Grasas saturadas	4,34g
Hidratos	50,93g
Proteínas	12,87g
Sal	2,19g



VIDEO

BEDCA