

# GOOP



## Galletas *Double Chocolate Chip*

Para Hacer: 3 docenas

### ingredientes

- 1 taza de aceite de coco
- 1 1/4 tazas de azúcar
- 1/3 taza de compota de manzana
- 1 cucharita de sal
- 2 cucharas de extracto de vainilla
- 1/4 taza de lino
- 1 1/2 tazas de harina sin glúteo de Bob's Red Mill
- 1/2 de chocolate en polvo
- 1 cucharita de levadura
- 1 1/2 cucharita de goma xanthan
- 1 taza de pepitas de chocolate

### preparación

Precalentar el horno a 325°F. Preparar dos bandejas alineadas con papel.

En un cuenco mediano, mezclar el aceite, el azúcar, la compota de manzana, el chocolate en polvo, la sal y la vainilla. En otro bol, mezclar la harina, el lino, la levadura y la goma xanthan. Utilizando una espátula, hacer una maza con todos los ingredientes del bol. Utilizando la misma espátula, introducir las pepitas de chocolate a la masa.

Utilizando una cuchara para hacer bolas, hacer bolas con la masa y echarlas encima de las bandejas – dejando un espacio de una pulgada entre cada bola. Aplanar cada bola un poquito. Colocar las bandejas en la parte central horno, y hornear las galletas durante 14 minutos, dando la vuelta a las bandejas 180° después de 9 minutos. Estarán crujientes por afuera y blandas por el centro. Quitarlas del horno.

Déjalas en reposo durante 10 minutos. Salen mejores frescas y calientes, pero también puedes guardarlas durante hasta 3 días en un contenedor hermético a temperatura ambiente.