



# Galletas de calabaza y limón. ☐

## INGREDIENTES

1 taza de harina trigo.  
1 taza de almendra molida.  
 $\frac{1}{4}$  de taza de puré de calabaza  
 $\frac{1}{4}$  de taza más 2 cucharadas de azúcar  
5 cucharadas de aceite de coco  
Ralladura de 1 limón.  
1 cucharada de canela  
1 cucharadita de jengibre en polvo  
1 cucharadita de nuez moscada  
4 clavos molidos  
1 cucharadita de esencia de vainilla

## INSTRUCCIONES

Poner todos los ingredientes en un bol, mezclaremos muy bien hasta que hagamos una bola y extenderemos con un rodillo.

Para hacer la forma de las galletas usaremos un cortador o con las manos, de unos 4 cm de diámetro (mejor chicas para que se cocinen bien).

Las vamos dejando en una bandeja untada con un poquito más de aceite o con papel antiadherente, para que no se peguen y las introduciremos en el horno previamente precalentado a 180°C durante unos 12 minutos aproximadamente o hasta que empiecen a dorarse.

Cuando estén, dejarlas en una rejilla para que se enfríen y queden crujientes.

Cocinamos estas ricas galletitas en nuestro [HORNO ELÉCTRICO QUNUQ HEME](#)