

Galletas de limón y coco con harina de almendras

Ingredientes

2 tazas de harina de almendras
2 cucharaditas bicarbonato de sodio
1 taza de coco finamente rallado
½ taza de jarabe de maple
¼ taza de aceite de coco derretido
2 cucharaditas de ralladura de limón amarillo
2 cucharadas de jugo de limón amarillo

Preparación

1. Precalentar el horno a 350°F (10-15 minutos después de poner la masa en el refrigerador). Alinee una bandeja para hornear grande con papel pergamino. Reservar.
2. En un tazón, combine la harina de almendras, el coco finamente rallado y el bicarbonato de sodio.
3. Añadir el resto de ingredientes y mezclar para combinar.
4. Tapar el tazón y refrigerar durante 30 minutos.
5. Hacer bolas de masa del tamaño de una cucharada.
6. Coloque las bolas en la bandeja para hornear preparada y aplane ligeramente.
7. Poner en horno precalentado durante 10 – 12 minutos o hasta que los bordes estén dorados.
8. Enfríe completamente y sirva.