



Cookie-Brownie “galletas” de frijoles negros y chocolate oscuro

Porciones:

Ingredientes	Cantidades	Explicación
Frijoles negros, cocidos, frios, colados Aceite de oliva virgen extra Cacao en polvo Jarabe de arce Chia, molida (NO hidratada) Vainilla extracto Chocolate oscuro 70%MC, picado	430 gramos 25 ml 40 gramos 90 gramos 30 gramos 10 ml 80 gramos	Con ayuda del procesador, unir frijoles, aceite y cacao, integrar en una masa homogénea. Unir chía, jarabe de arce y vainilla, reservar a temperatura ambiente por 15 minutos. Mezclar los dos pasos anteriores dentro del procesador. Retirar hacia un tazón, agregar en forma manual los trozos de chocolate. Transferir la mezcla a una charola no adherente, formando pequeños círculos, aplanar con el dorso de una cuchara (4 - 5 mm de espesor). Hornear a 165°C por 18 - 20 minutos. Retirar del horno, enfriar en una rejilla. Conservar en un recipiente hermético, limpio y seco.

Observaciones: Estas galletas NO serán crujientes, tendrán consistencia suave igual a un brownie.