

GALLETES DE COCO I ANACARDS



INGREDIENTS

- 200 gr d'anacards
- 90 gr de farina de coco
- 100 ml de xarop d'atzavara, mel...

PREPARACIÓ

- 1- Remulla els anacards en aigua durant 6 hores. Passa'ls per aigua i deixa que s'assequin una estona al forn a 50°C o estirats en una base al sol.
- 2- Tritura'ls fins a aconseguir farina.
- 3- Mescla-hi la farina de coco i afegeix el xarop poc a poc fins a aconseguir una massa densa per a fer les galletes.
- 4- Dona-li la forma que vulguis i posa-les a sobre d'una llauna.
- 5- Posal's al forn uns 15 minuts a 150°C.