



C/ Horno Viejo s/n
Alloza - Teruel.
696 816 138  606 652 131



Noviembre'22

GALLETAS DE GUIJAS

#vegetariana, #singluten, #ecológica, #local

SOLETILLAS DE GUIJAS

#vegana, #singluten, #ecológica, #local

Sorprendentemente deliciosas, crujientes, y suaves al paladar. Ideales para tunearla en familia, con semillas de anís, canela o cardamomo. Con miel o mojadas en cacao caliente.

Ingredientes galleta de mantequilla:

250gr Guija activada (remojo 12h) BGHZ7047, de Félix y Teresa de Muniesa. Proyecto Siembra Teruel promovido por el CITATE

100 g de azúcar integral de caña eco y de comercio justo

100 g de mantequilla eco cortada en trozos

1 huevo eco

1 sobre de gaseosa tigre

Una pizca de sal



Ingredientes galleta de soletilla:

250gr Guija activada (remojo 12h) BGHZ7047, de Félix y Teresa de Muniesa. Proyecto Siembra Teruel promovido por el CITATE

100 g de azúcar integral de caña eco y de comercio justo

80 g de AOVE

25 gr de bebida casera de almendra

1 huevo eco

1 sobre de gaseosa tigre

1 pizca de sal



Emplatado:

Azúcar glas Casero

Elaboración:

Poner en remojo las guijas durante 12h. Lavarlas y tritura las guijas bien finas, incorpora el resto de ingredientes y vuelve a triturar.

Estas galletas son de cuchara, es imposible extender con rodillo, se usaría la técnica de elaboración de buñuelos, sólo que en vez de freír se hornearía.

Precaliente el horno a 180°C con calor arriba y abajo.

Sobre una bandeja de horno con papel vegetal poner la cucharada pequeña de masa bien separadas ya que se extienden con el calor. Hornea 15 minutos hasta que estén doradas.

Emplatado:

Al salir del horno espolvorearlas con azúcar glas