

Galletas de chocolate sin azúcar



Elementos del invento:

- 200 gr de margarina
- 300 gr de harina
- 1 huevo
- 75 gr de tagatosa (15 gr de sacarina o 150 gr de azúcar)
- 50 gr de cacao sin azúcar

Elaboración de los elementos:

Batimos la margarina a temperatura ambiente junto con la tagatosa, añadimos el huevo y por último la harina y el cacao tamizados.

Estiramos la masa entre dos papeles de hornear y refrigeramos una hora.

Cortamos a nuestro gusto y horneamos a 180 grados durante 8-10 minutos (dependiendo del tamaño de las galletas).

Una vez frías espolvoreamos con sacarina en polvo.

¡Ale, a disfrutar!!!

<http://galletilandia.blogspot.com>