

Galletas Veganas con Pepitas de Chocolate

(con harina sin gluten, margarina y levadura Royal)

Ingredientes (para 12–15 galletas):

- 1 taza (120 g) de harina sin gluten tipo Schär
- 1/2 cucharadita de levadura química (tipo Royal)
- 1/4 cucharadita de sal
- 1/3 taza (75 g) de margarina vegetal blanda (no derretida)
- 1/2 taza (100 g) de azúcar moreno
- 2 cucharadas (30 ml) de leche vegetal (soja, avena, arroz...)
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1/2 taza (90 g) de pepitas de chocolate negro vegano

Instrucciones:

1. **Precalienta el horno** a 180 °C (calor arriba y abajo) y prepara una bandeja con papel de hornear.
2. En un bol, **bate la margarina con el azúcar moreno** hasta obtener una mezcla cremosa y homogénea.
3. Añade la **leche vegetal** y el **extracto de vainilla**, mezcla bien.
4. Incorpora la **harina sin gluten**, la **levadura Royal** y la **sal**. Remueve hasta formar una masa blanda y homogénea.
5. Agrega las **pepitas de chocolate** y mezcla para repartir bien.
6. Forma pequeñas bolitas (con cuchara o manos húmedas) y colócalas sobre la bandeja. Aplástalas ligeramente.
7. **Hornea** durante 10–12 minutos, o hasta que los bordes estén ligeramente dorados.
8. Déjalas **reposar 5 minutos** en la bandeja antes de pasarlas a una rejilla. Se endurecerán al enfriar.

Consejos adicionales:

- Puedes usar más leche vegetal (1 cucharada extra) si la masa queda demasiado seca, ya que la harina sin gluten a veces necesita más hidratación.
- Para textura más crujiente, hornea 1-2 minutos extra.
- Guarda en un tarro hermético hasta 5 días.