GALLETAS EN FREIDORA

Ingredientes:

- 1 taza de harina de almendra
- 1/2 taza de harina de coco
- 2 huevos
- 1/4 taza de crema de almendra sin endulzar
- 1 cucharadita de vainilla
- 1/4 taza de chispas de chocolate
- 1 sobre de Natuvia

Preparación:

1- Mezclá todos los ingredientes, excepto las chispas de chocolate.
2- Cuando todo esté combinado, incorporá las chispas de chocolate y mezclá.
3- Con la mano, tomá una pequeña cantidad de la masa y dale forma de galleta.
4- Colocá papel de horno en la freidora de aire.
5- Cociná a 160° por 15 minutos.