



## GALLETAS DE JENGIBRE, HINOJO Y PIMIENTA

### Ingredientes

- 6 cucharadas de harina de coco
- 4 cucharadas de mantequilla de coco o aceite de coco a temperatura ambiente
- 2 cucharadas de miel cruda
- ½ cucharadita de jengibre fresco rallado
- ¼ cucharadita de semillas de hinojo
- Un poco de pimienta

### Preparación

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. Preparar la bandeja para hornear cubriéndolo con papel engrasado.
3. En un bowl combinar todos los ingredientes, hasta que se forme una masa suave. Si utiliza aceite de coco, en vez de mantequilla de coco, colocar el bowl en el refrigerador por 10 minutos y luego volver a mezclar todos los ingredientes para que el aceite y la harina se combinen bien.
4. Formar pequeñas bolas de masa y colocarlas sobre el papel engrasado (o para hornear)
5. Hornear por aproximadamente 10 minutos o hasta que estén doradas.