



Mezclar dos cucharadas de semillas de lino pulverizadas con 1/4 taza más 2 cucharadas, de leche de almendras. Aparte, mezclar 2 tazas de harina de almendras con 1 taza de coco rallado. Agregarles, tamizados, dos cucharaditas de polvo de hornear, 1 cucharada de maicena y 1/4 taza de endulzante en polvo. Mezclar bien y agregar las semillas de lino mezcladas con la leche y todo mezclado tiene que quedar con la consistencia de arena húmeda. Formar cookies y cocinar en el horno a 180°C por unos 20 minutos.

www.aliciasown.com