



*galletas de calabaza y chocolate*  
*~pumpkin chips cookies~*

**Ingredientes:**

- 260 gr de puré de calabaza
- 60 gr de tagatosa
- 1 huevo
- 250 gr de harina
- 1/2 cucharadita de levadura química
- 1 cucharada de leche desnatada
- 80 gr de chocolate negro sin azúcar

**Preparación:**

En un bol batimos el puré de calabaza junto con la tagatosa. A continuación añadimos el huevo y seguimos batiendo. Agregamos la harina y la levadura y cuando tengamos toda la masa integrada incorporamos la cucharada de leche para hacer la masa más ligera.

Por último añadiremos el chocolate troceado, en trocitos muy pequeños.

Con la ayuda de una cuchara sopera ponemos cucharadas de la masa sobre papel de hornear y encima de una bandeja de horno. Horneamos a 180° (yo con aire) durante 12 minutos.

[Con las zarpas en la masa](#)