



Lemon Ginger Cookies

Ingredients:

- 2 1/2 cups Almond Flour
- 1 teaspoon Baking Soda
- 2 tablespoons ground Ginger (or 1 teaspoon of fresh grated Ginger)
- 1/4 cup melted Coconut Oil
- 1/2 cup Maple Syrup

Directions:

- 1.) Preheat oven to 350 degrees
- 2.) In a large bowl, combine the almond meal, baking soda and ginger.
- 3.) In a medium bowl, combine the oil, and syrup. Add to the dry ingredients and mix until well blended. Scoop 1 Tbsp. of the dough onto a parchment-lined baking sheet.
- 4.) Bake for 8-10 minutes, or until the tops start to crack

QUESTIONS? CONTACT:

CYNTHIA WILSON - CYNTHIA@MANNAFOOD.ORG



Galletas de limón y gengibre

Ingredientes:

- 2 1/2 tazas de harina de almendra.
- 1 cucharadita de polvo para hornear.
- 2 cucharadas de gengibre en polvo (o 1 cucharadita de gengibre fresco rayado)
- 1/4 taza de aceite de coco derretido.
- 1/2 taza de miel de maple.

Preparación:

- 1.) Precalentar el horno a 350 grados.
- 2.) En un plato hondo grande, combina la harina de almendra, el polvo para hornear y el gengibre.
- 3.) En un plato hondo mediano combina el aceite y la miel de maple. Añade estos ingredientes a los ingredientes secos y combínalos hasta que estén bien mezclados. Toma una cucharada de la masa y ponla en papel para hornear para evitar que se pegue. Haz esto hasta que te termines la masa.
- 4.) Hornea durante 8-10 minutos, o hasta que la parte de arriba de las galletas se agriete.

PREGUNTAS? CONTACTA:

LUISA MERRILL - LUISAM@MANNAFOOD.ORG