

Introducción

Para que podáis celebrarlo a lo grande, os traemos una **receta de galletas con flores**. ¡Muy fácil de hacer!

Utilizaremos las **flores CBD White Widow**, ya que, son ideales para la cocina al llevar **CBD + CBG** (perfecto para el sistema digestivo).

Utensilios

Únicamente utilizaremos: un grinder, una sartén, bol, cuchara de madera y papel de horno.

Ingredientes para la Receta de Galletas Cannabis

- **Harina de Trigo:** 280gr
- **Azúcar:** 60gr
- **Mantequilla:** 200gr
- **Vainilla:** una cucharadita en polvo
- **Sal:** una pizca
- **Flores:** 3-4gr
- **Limón:** ralladura
- **Mermelada:** nosotros utilizaremos la de Fresa
- **Decoración:** Bolitas de Chocolate

Pasos

1. Descarboxilar las Flores

Para descarboxilar las flores en un horno, se han de seguir estos sencillos pasos:

- Precalentar el horno a 110º.
- Triturar las flores con el grinder y extenderlas encima de un papel de horno de forma homogénea para que el calor le afecte por igual. Cuánto mejor grindadas estén las flores, mejor se extraerán los cannabinoides.
- Una vez caliente el horno, meter las flores grindadas y dejarlas 45 minutos.
- Si va todo bien, podrás ver como las flores cambian a un tono marrón-amarillo.

2. Hacer la Mantequilla

- Poner en un cazo la mantequilla para derretirla **a fuego lento**. Cuando esté toda derretida, añadir las flores, previamente descaboxiladas.
- Echar la mantequilla en un bol y **dejar enfriar 10 minutos aproximadamente**.

3. Mezclar todos los ingredientes

Añadir a la mantequilla el resto de ingredientes, poco a poco y mientras vamos removiendo la mezcla, hasta crear una **textura compacta y suave**.

4. Dar forma a las galletas

- Precalentar el horno a **180º**.
- Mientras se calienta el horno, damos forma a nuestras galletas. Para ello, hacemos pequeñas bolitas con la masa dejando un agujero en el medio para la mermelada. Si lo prefieres puedes utilizar algún molde.

5. Decorar

- Sacar las galletas del horno y decorarlas al gusto.
- Dejar enfriar hasta que endurezcan.

