

Peanut Butter Jam Thumbprint Cookies

For more recipe ideas, visit us at: slofoodbank.org/nutrition

Makes: 4 servings **Total Time:** 1 hour and 10 minutes

Ingredients:

Strawberry Chia Jam:

1 cup frozen strawberries
1 tablespoon honey or maple syrup
Couple pinches pink sea salt
2 tablespoons chia seeds

Peanut Butter Cookies:

1/2 cup peanut butter
1/3 cup honey or maple syrup
1 1/2 cup almond flour



1. Heat the frozen strawberries in the microwave for about 1 – 2 minutes until no longer frozen.
2. Place the strawberries, chia seeds, agave nectar, and sea salt in the food processor. Process until combined, about 10 seconds. Scrape down the sides with a rubber spatula and process for another 10 seconds.
3. Transfer to a jar and pop it in the fridge for about 1 hour.
4. When the chia jam thickens up and is jelly consistency, make the peanut butter cookies.
5. Whisk together the peanut butter and honey.
6. Add the almond flour and continue to whisk until it begins to ball up. A rubber spatula works best to fold it until it is well combined.
7. Then, roll the batter into small balls and put them on a piece of parchment paper.
8. Use your thumb to press down the center and make a divot. Add a scoop of chia jam to the center of each cookie.
9. You'll have some leftover jam, so keep it in an airtight container in the fridge to use on top of toast or other recipes!



Adapted from: thetoastedpinenut.com

For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.

Peanut Butter Jam Thumbprint Cookies

For more recipe ideas, visit us at: slofoodbank.org/nutrition

Makes: 4 servings **Total Time:** 1 hour and 10 minutes

Ingredients:

Strawberry Chia Jam:

1 cup frozen strawberries
1 tablespoon honey or maple syrup
Couple pinches pink sea salt
2 tablespoons chia seeds

Peanut Butter Cookies:

1/2 cup peanut butter
1/3 cup honey or maple syrup
1 1/2 cup almond flour



1. Heat the frozen strawberries in the microwave for about 1 – 2 minutes until no longer frozen.
2. Place the strawberries, chia seeds, agave nectar, and sea salt in the food processor. Process until combined, about 10 seconds. Scrape down the sides with a rubber spatula and process for another 10 seconds.
3. Transfer to a jar and pop it in the fridge for about 1 hour.
4. When the chia jam thickens up and is jelly consistency, make the peanut butter cookies.
5. Whisk together the peanut butter and honey.
6. Add the almond flour and continue to whisk until it begins to ball up. A rubber spatula works best to fold it until it is well combined.
7. Then, roll the batter into small balls and put them on a piece of parchment paper.
8. Use your thumb to press down the center and make a divot. Add a scoop of chia jam to the center of each cookie.
9. You'll have some leftover jam, so keep it in an airtight container in the fridge to use on top of toast or other recipes!



Adapted from: thetoastedpinenut.com

For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.

Galletas de mantequilla de cacahuete y mermelada

Para más ideas de recetas, visítenos en: slofoodbank.org/nutrition

Hace: 4 porciones **Tiempo total:** 1 hora y 10 minutos

Ingredientes:

Mermelada de fresa y chía

1 taza de fresas congeladas
1 cucharada de miel o sirope de arce
Un par de pizcas de sal marina rosa
2 cucharadas de semillas de chía

Galletas de mantequilla de cacahuete:

1/2 taza de mantequilla de cacahuete
1/3 taza de miel o sirope de arce
1 ½ taza de harina de almendra



1. Calentar las fresas congeladas en el microondas durante 1 - 2 minutos hasta que ya no estén congeladas.
2. Poner las fresas, las semillas de chía, el néctar de agave y la sal marina en el robot de cocina. Triturar hasta obtener una mezcla homogénea, unos 10 segundos. Raspar los lados con una espátula de goma y procesar durante otros 10 segundos.
3. Transferir a un frasco y meterlo en la nevera durante aproximadamente 1 hora.
4. Cuando la mermelada de chía espese y tenga consistencia de gelatina, prepara las galletas de mantequilla de cacahuete.
5. Bate la mantequilla de cacahuete, el néctar de agave y la vainilla.
6. Añadir la harina de almendra y seguir batiendo hasta que empiece a hacerse una bola. Me resultó más fácil usar una espátula de goma y realmente doblar una y otra vez hasta que estaba bien combinado.
7. A continuación, enrollar la masa en pequeñas bolas y ponerlas en un pedazo de papel pergamino.
8. Utiliza el pulgar para presionar el centro y hacer una hendidura. Añade una cucharada de mermelada de chía en el centro de cada galleta.
9. Si te sobra mermelada, guárdala en un recipiente hermético en la nevera y utilízala como cualquier mermelada o jalea comprada en la tienda.



Adaptado de: thetoastedpinenut.com

Para información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664

Galletas de mantequilla de cacahuete y mermelada

Para más ideas de recetas, visítenos en: slofoodbank.org/nutrition

Hace: 4 porciones **Tiempo total:** 1 hora y 10 minutos

Ingredientes:

Mermelada de fresa y chía

1 taza de fresas congeladas
1 cucharada de miel o sirope de arce
Un par de pizcas de sal marina rosa
2 cucharadas de semillas de chía

Galletas de mantequilla de cacahuete:

1/2 taza de mantequilla de cacahuete
1/3 taza de miel o sirope de arce
1 ½ taza de harina de almendra



1. Calentar las fresas congeladas en el microondas durante 1 - 2 minutos hasta que ya no estén congeladas.
2. Poner las fresas, las semillas de chía, el néctar de agave y la sal marina en el robot de cocina. Triturar hasta obtener una mezcla homogénea, unos 10 segundos. Raspar los lados con una espátula de goma y procesar durante otros 10 segundos.
3. Transferir a un frasco y meterlo en la nevera durante aproximadamente 1 hora.
4. Cuando la mermelada de chía espese y tenga consistencia de gelatina, prepara las galletas de mantequilla de cacahuete.
5. Bate la mantequilla de cacahuete, el néctar de agave y la vainilla.
6. Añadir la harina de almendra y seguir batiendo hasta que empiece a hacerse una bola. Me resultó más fácil usar una espátula de goma y realmente doblar una y otra vez hasta que estaba bien combinado.
7. A continuación, enrollar la masa en pequeñas bolas y ponerlas en un pedazo de papel pergamino.
8. Utiliza el pulgar para presionar el centro y hacer una hendidura. Añade una cucharada de mermelada de chía en el centro de cada galleta.
9. Si te sobra mermelada, guárdala en un recipiente hermético en la nevera y utilízala como cualquier mermelada o jalea comprada en la tienda.



Adaptado de: thetoastedpinenut.com

Para Información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664