

# Almond cookies

Got a sweet tooth, but don't want the cavity-causing sugar?

Try using **xylitol** for the sweetener instead. Xylitol has been shown to have decay-preventive qualities, inhibiting the growth of the oral bacteria that cause cavities.



## Ingredients:

- ✓ 2 cups coconut oil
- ✓ 1½ cups xylitol
- ✓ 2 eggs
- ✦ ✓ 1 teaspoon maple extract
- ✓ 1 teaspoon vanilla extract
- ✓ 2 teaspoons almond extract
- ✦ ✓ 4 cups all-purpose flour
- ✓ 2 teaspoons baking soda
- ✓ A handful of whole almonds

## Instructions:

1. In a large bowl, mix coconut oil and xylitol together.
2. Add eggs and beat. Once eggs are well mixed, add in extracts.
3. Combine dry ingredients in a separate bowl and slowly add to creamed mixture.
4. Using a tablespoon, place mixture two inches apart onto an ungreased baking sheet. Press an almond into the center of each cookie.
5. Bake at 350°F for 10-12 minutes.
6. Cool on wire racks and then enjoy!

\*The information provided herein is for educational purposes only and not for diagnostic purposes. Delta Dental of Puerto Rico, Inc. does not endorse any brand of oral health products. If you have any questions about coverage and limitations of services, please contact our call center. 1-866-622-6120

[Almond cookies](#) | [Delta Dental \(deltadentalins.com\)](#)

# Galletas de almendra

¿Te gustan los dulces, pero no quieres el azúcar que provoca caries?

Prueba a utilizar **xilitol** como edulcorante. Se ha demostrado que el xilitol tiene propiedades preventivas de la caries, ya que inhibe el crecimiento de las bacterias orales que la provocan.



## Ingredientes:

- ✓ 2 tazas de aceite de coco
- ✓ 1½ tazas de xilitol
- ✓ 2 huevos
- ✓ 1 cucharadita de extracto de arce
- ✓ 1 cucharadita de extracto de vainilla
- ✓ 2 cucharaditas de extracto de almendra
- ✓ 4 tazas de harina común
- ✓ 2 cucharaditas de bicarbonato sódico
- ✓ Un puñado de almendras enteras

## Instrucciones:

1. En un tazón grande, mezclar el aceite de coco y el xilitol.
2. Añadir los huevos y batir. Una vez que los huevos estén bien mezclados, añadir los extractos.
3. Mezcle los ingredientes secos en un bol aparte y añádalos poco a poco a la mezcla cremosa.
4. Utilizando una cucharada, colocar la mezcla a dos pulgadas de distancia en una bandeja para hornear sin engrasar. Presione una almendra en el centro de cada galleta.
5. Hornear a 350°F durante 10-12 minutos.
6. Deje enfriar y luego disfrute!

\*La información aquí provista es sólo para propósitos educativos y no para propósitos de diagnóstico. Delta Dental of Puerto Rico, Inc. no endosa ninguna marca de productos de salud oral. Si tiene alguna pregunta sobre la cobertura y las limitaciones de los servicios, comuníquese con nuestro centro de llamadas. 1-866-622-6120

[Almond cookies | Delta Dental \(deltadentalins.com\)](https://www.deltadentalins.com)