



GALLETAS PARA EL DESAYUNO

Ingredientes:

2 plátanos maduros

1 taza de hojuelas de avena

1/4 taza de crema de almendra o cacahuate

Horno Precalentado a 200C

Procedimiento:

Tritura los plátanos. Agrega las hojuelas de avena y la crema que hayas elegido y mezcla.

Coloca pequeñas porciones en una charola con papel encerado. Hornea a 180C por 10-12 minutos o hasta que doren ligeramente.

Les puedes poner chispas de chocolate o arándanos o nueces trituradas para decorar antes de hornearlas.

Deja enfriar y ofrece.

Tiempo de preparación:20 minutosTiempo de Horneado:10-12 minutos

Grado de dificultad: Fácil

Porciones: 8 porciones