



Galletas de avena y plátano



Baja



30 minutos



190 °C



20 minutos



Ingredientes:

2 - Plátanos

1 Taza - Avena



Modo de preparación:

- 1.- Precaliente el horno a 190 °C
- 2.- Ponga papel sulfurizado (papel de hornear) en la placa de horno y reserve.
- 3.- Ponga en un bol los plátanos y macháquelos con un tenedor.
- 4.- Añada la avena y mezcle hasta conseguir una masa consistente, si fuera necesario añada más avena ya que dependiendo del tamaño de los plátanos puede hacer falta más avena.
- 5.- Dar forma a las galletas, puedes utilizar moldes de repostería para ello.
- 6.- Coloque las galletas en la placa de horno.
- 7.- Introduzca las galletas en el horno a temperatura de 190 °C durante 20 minutos.
- 8.- Una vez transcurrido el tiempo deje enfriar las galletas sobre una rejilla.



Notas: Puede añadir a la receta trozos de chocolate, nueces o azúcar si desea endulzar la receta.



sweetolivia2017



@sweetolivia2017



Sweet Olivia



Sweet Olivia



sweetolivia2017@gmail.com