

Galletas de harina de avena y plátano



0



Ingredientes

100 gr de harina de avena de sabores

20 gr de coco rallado

150 gr de plátano

3 yemas de huevo

1 cta de bicarbonato

1 cta de vainilla líquida

30 gr de mantequilla extra ligera

Galletas: 28 ú

Tiempo total: 20 min

Preparación: 5 min

Cocinado: 15 min

Dificultad: baja

Preparación

Precaliente el horno a 180°.

Forre la bandeja del horno con papel de hornear y reserve. O utilice el mantel de teflón sobre la bandeja del horno.

Ponga todos los ingredientes en el vaso de la thurmix o batidora y triture durante 20 segundos.

Con una cuchara forme montoncitos encima del papel de hornear o del teflón y aplaste con la cuchara dándole forma de galleta.

Hornee durante 15 minutos o hasta que estén doradas. Deje enfriar y sirva o conserve en una lata o recipiente hermético.

Galletas de harina de avena y plátano(thermomix)



0



Ingredientes

100 gr de harina de avena de sabores

20 gr de coco rallado

150 gr de plátano

3 yemas de huevo

1 cta de bicarbonato

1 cta de vainilla líquida

30 gr de mantequilla extra ligera

Galletas: 28 ú

Tiempo total: 20 min

Preparación: 5 min

Cocinado: 15 min

Dificultad: baja

Preparación

Precaliente el horno a 180°.

Forre la bandeja del horno con papel de hornear y reserve. O utilice el mantel de teflón sobre la bandeja del horno.

Ponga todos los ingredientes en el vaso y mezcle durante 20 seg/vel6.

Con una cuchara forme montoncitos encima del papel de hornear o del teflón y aplaste con la cuchara dándole forma de galleta.

Hornee durante 15 minutos o hasta que estén doradas. Deje enfriar y sirva o conserve en una lata o recipiente hermético.