

IDEAS EN IMÁGENES

VISTAS EN INTERNET



GALLETAS DE AVENA Y PLÁTANO





INGREDIENTES

- Plátano tabasco (3 piezas).
- Avena en hojuelas (100 g).
- Almendra molida (70 g).

EXTRAS

- Papel encerado.
- Bandeja para hornear.



PROCEDIMIENTO

(para 10 galletas)

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. Pela los plátanos y colócalos en un bowl.
3. Machácalos con un tenedor hasta hacerlos puré, agrega la avena y la almendra molida.
4. Coloca una lámina de papel encerado sobre la bandeja para hornear, toma porciones pequeñas de masa y colócalas encima.
5. Haz pequeños montoncitos y aplástalos ligeramente.
6. Hornea las galletas durante 15 minutos aproximadamente o hasta que los bordes comiencen a dorarse.
7. Una vez horneadas, sácalas del horno y déjalas reposar durante 5 minutos sobre la bandeja.





MINISTERIO INFANTIL

"No somos un ministerio grande...
...pero si somos un gran ministerio"

www.ministerioinfantil.com

¡Imágenes tomadas de libre circulación en internet!

Créditos a quien corresponda

¡VISITANOS!

www.MinisterioInfantil.com

beacons.ai/MinisterioInfantilArcoiris

#MIArcoiris