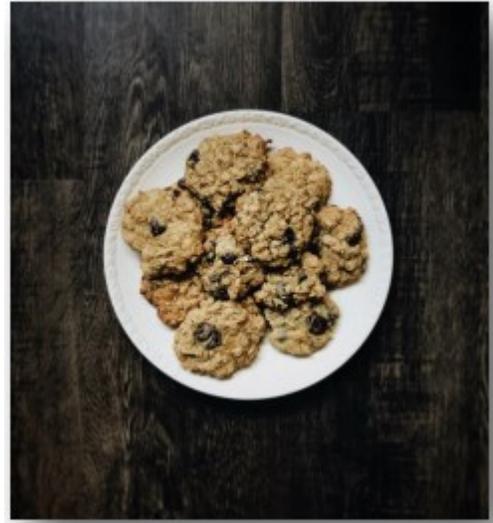


Galletas de Avena Sin Azúcar Agregada

Ingredientes:

- 1.5 tazas de puré de plátanos
- 1.5 tazas de avena
- ½ cucharadita de sal
- ½ taza de nueces picadas
- ½ taza de pasas o dátiles picados
- ½ cucharada de extracto de vainilla



Nutrition Facts	
19 servings per container	
Serving size	1 cookie (33g)
Amount per serving	
Calories	80
	% Daily Value*
Total Fat 2.5g	3%
Saturated Fat 0g	0%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 65mg	3%
Total Carbohydrate 13g	5%
Dietary Fiber 2g	7%
Total Sugars 5g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 2g	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 9mg	0%
Iron 1mg	6%
Potassium 135mg	2%
*The % Daily Value tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.	

Instrucciones:

1. Mezcle todos los ingredientes en un cuenco. Deje reposar la masa durante 10 minutos.
2. Mientras la masa se asienta durante 10 minutos, precaliente el horno a 350 ° F y forre un horno grande hoja con una estera para hornear de silicona o papel pergamino.
3. Use una cuchara pequeña para galletas o deje caer la masa a cucharadas en la bandeja para hornear. Aplanar con un tenedor.
4. Hornee hasta que esté firme en la parte superior y dorado en la parte inferior, aproximadamente 15 minutos.
5. Transfiera a una rejilla para enfriar.
6. Almacene en un recipiente hermético en el refrigerador.

*Esta receta se congela bien, después de horneada.

Receta de Maggie Carneiro