



Comer
mejor
cada

Dia

Receta

Galletas de plátano, avellanas y muesli



*Precio**

0,83€/ración
3,31€/4 raciones
(*precio aproximado,
sujeto a variaciones).



Dificultad

Fácil



Tiempo

12 minutos
(más el tiempo
de horneado).

Ingredientes:



- **3 plátanos maduros.**
- **250 g de Muesli** con frutas Gran Dia
- **70 g de avellanas** (avellanas al natural NATURMUNDO).
- **5 ml de esencia de vainilla.**
- **Canela y sal** al gusto.

Elaboración

- Precalentamos el horno a 200°C.
- Trituramos los plátanos en un bol con un tenedor hasta que quede una pasta cremosa.
- Trituramos también las avellanas y las añadimos al bol.
- Incluimos la esencia de vainilla y la canela, y mezclamos bien. A continuación, añadimos el muesli y mezclamos de nuevo hasta obtener una pasta homogénea y densa.
- Ahora ya solo nos queda dar la forma que queramos a nuestras galletas, ponerlas en un papel de horno y hornear a 200°C durante unos 20 min o hasta que estén doradas.



Trucos y alternativas



Puedes utilizar otros ingredientes, por ejemplo en lugar de las avellanas puedes combinar nueces y pasas, o almendras y arándanos o pistachos y chocolate negro. La combinación que más te guste. Además en lugar de muesli puedes utilizar únicamente copos de avena.

Aprovechamiento

Si guardas tus galletas en un bote de cristal bien cerrado, aguantarán varios días.





Comer
mejor
cada

Día