

Galletas Feas de Avena y Manzana



Makes:

30 raciones

Utensil:

Saladmaster Food Processor
12" Electric Oil Core Skillet
large mixing bowl

Rate ☆☆☆☆☆

Recipe:

[Write a Review](#)

Recipe Description:

No son bonitas, pero son absolutamente deliciosas! Las galletas hechas con grano integral y manzanas, sin ninguno de los conservantes de las galletas compradas, son una mucha mejor opción. Los niños cantarán "queremos las galletas feas, queremos las galletas feas!" Les encantará el sabor a mantequilla, y tú sabrás que son mucho más sanas!

113 gramos
de mantequilla, a temperatura ambiente
($\frac{1}{2}$
taza)
50 gramos
de azúcar
($\frac{1}{4}$
taza)
90 gramos
de azúcar morena
($\frac{1}{2}$
taza)
2 huevos
90 gramos
de copos de avena sin cocinar
(1
taza)
90 gramos
de harina de trigo integral
($\frac{3}{4}$
taza)
1 manzana mediana sin pelar, cortada con el Cono #1

Directions:

1. Precalienta la sartén eléctrica a 190°C/375°F.
2. En un bol grande, remueve todos los ingredientes hasta que estén bien mezclados.
3. Deja caer a la sartén eléctrica cucharaditas de la masa, separadas por unos 2-cm. Aprieta suavemente con el dedo o

con la parte trasera de la cuchara para aplanar ligeramente.
Usando la cuchara, mójala antes de cada galleta para mejores resultados.

4. Tapa y cocina durante 5 minutos. Dale la vuelta a las galletas y deja otros 5 minutos.
5. Retira las galletas y deja enfriar.

Tips:

- Se puede usar sustitutos de mantequilla, pero asegúrate de que son de los que tienen sabor a mantequilla.
- También se puede usar la Sartén Eléctrica de 10" para preparar estas galletas.

Nutritional Information per

▼ Serving

Calories: 71
Total Fat: 4g
Saturated Fat: 2g
Cholesterol: 22mg
Sodium: 75mg
Total 9g
Carbs:
Dietary Fiber: 0g
Sugar: 6g
Protein: 1g