Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PAN Y BOLLERÍA · VEGANO

Galletas de plátano y crema de cacahuete

15min · 6 raciones · 124 kcal

Ingredientes

- 1 plátano maduro
- 80 gramos de harina de coco
- 1 cdita de canela
- 1 cucharada de crema de cacahuete
- Chocolate 85% troceado
- 1 cucharada de azúcar moreno

POR RACIÓN

Proteínas	3,9 g
Grasas	4,5 g
Hidratos	19 g
Fibra	6,1 g

Elaboración

1. Machacamos el plátano maduro y lo mezclamos con la crema de cacahuete.
2. Añadimos la harina (tamizada), el azúcar moreno y la canela, y mezclamos bien.
3. Troceamos el chocolate y lo añadimos a nuestra mezcla.
4. Echamos la mezcla en un papel para horno con ayuda de una cuchara.
5. Horneamos 15 minutos a 180° (con el horno precalentado previamente).

RECOMENDACIONES

Lo ideal para que las galletas queden redondas y uniformes sería hacer bolas y aplastarlas, pero al estar la mezcla más líquida es complicado.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta