

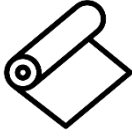
GALLETAS DE AVENA Y MANZANA



Ingredientes

			
1 taza de copos de avena	1 manzana	1 huevo	1 cucharadita de canela

Utensilios

				
cuenco	Lengua	Horno	Papel de hornear	Tabla y cuchillo

Elaboración

- 1.- Precalienta el horno a 180°.
- 2.- Pela la manzana.
- 3.- Ralla la manzana.
- 4.- Bate el huevo.

5.- Añade en un bol grande:

- La taza de avena.
- La manzana rallada.
- El huevo batido.
- Canela

6.- Pon papel de horno en la bandeja.

7.- Haz bolitas hasta terminar toda la masa.

8.- Aplasta cada bolita con la mano para formar las galletas.

9.- Mete al horno la bandeja durante 10 minutos a 180 grados.

"A disfrutar y buen provecho"