

Galletas de Avena, Banana y Mantequilla de Maní



Ingredientes

2 bananas maduras (cuanto más madura más dulce).
½ taza de mantequilla de maní (yo use la que tiene trocitos de maní).
2 cucharadas de miel o sirop de maple.
1 huevo.
1 cucharadita de esencia de vainilla.
2 tazas de hojuelas de avena.
½ cucharadita de canela en polvo.
¼ cucharadita de sal.

Preparación

Paso 1: Precalentar el horno a 180°C.
Paso 2: En un cuenco triturar las bananas hasta obtener una mezcla pastosa suave.
Paso 3: Agregar la mantequilla de maní, huevo, miel y la vainilla. Remover bien todo.
Paso 4: Añadir la avena, canela y la sal. Combinar bien los ingredientes.
Paso 5: Si le va a agregar chips de chocolate, este es el momento. Incorporar con movimientos envolventes.

Chips de chocolate al gusto (entre 1 o ½ taza, yo le eché 1 taza).

Paso 6: En una placa de horno colocar una hoja de papel de horno. Con la ayuda de una cuchara de helado crear bolas de masa y colocarlas sobre la placa separadas una de otra unos 4 cm. Con una espátula aplanar las bolas hasta obtener galleta de 1.5 cm de espesor.

Paso 7: Hornear de 12 a 15 min o hasta que la parte de abajo de la galleta este ligeramente doradas.

Paso 8: Retirar del horno y dejar reposar un 5 min antes de transferir a una rejilla para enfriarlas. Se puede comer tibias, pero para guardarlas hay que esperar a que estén completamente frías.

Programando la vida