

Desayuno de Galletas de Avena con Salsa de Manzana

Para 6-12 porciones.

INGREDIENTES:

- 2 tazas de avena (avena enrollada o de rápido cocción)
- ½ taza de puré de manzana
- ½ taza de calabaza enlatada
- ¼ de taza de azúcar
- 1-2 cucharaditas de canela (opcional)

INSTRUCCIONES:

1. Precaliente el horno a 350 ° F.
2. En un tazón grande, combine todos los ingredientes y mezcle bien.
3. Forme 12 bolitas de la mezcla. Colóquelas en una bandeja para hornear galletas uniformemente. Presione cada una ligeramente, para formar una galleta.
4. Hornee a la consistencia deseada, unos 12-15 minutos.



SUGERENCIAS:

Estas galletas se congelan bien. Haga muchas y guárdelas en un recipiente seguro para congelar, para desayunos rápidos mientras viaja.

