



Galletas de avena y plátano

Ingredientes:

- 1 plátano maduro
- 2 tazas de avena
- 2 cucharadas de cacao amargo
- 1 huevo
- 2 cucharadas grandes de miel

Preparación:

1. En un recipiente mediano moler con un tenedor el plátano y mezclar bien con la miel.
2. Luego agregar el huevo, las dos cucharadas de chocolate amargo y las tazas de avena. Revolver.
3. De la masa moldear bolitas con la ayuda de una cuchara y poner en una lata de horno previamente aceitada o enmantecuada.
4. Hornear por 10 - 15 minutos a 180°C.

Según la receta leída, indica si las afirmaciones son verdaderas (V) o falsas (F)

- | | | |
|---------------------------------------|---|---|
| 1. Se necesitan 3 huevos | V | F |
| 2. La receta indica endulzar con miel | V | F |
| 3. Se hace en un recipiente grande | V | F |
| 4. La receta es de galletas de miel | V | F |
| 5. Primero hay que moler el plátano | V | F |
| 6. Se hornea por 10 – 15 minutos | V | F |
| 7. Indica moldear con la mano | V | F |
| 8. Se hornea a 180°C | V | F |
| 9. La receta dice 2 tazas de harina | V | F |

¿Cuáles son los ingredientes necesarios para cocinar galletas de avena?

MIEL

HARINA

AVENA

PLÁTANO

ACEITE

CACAO

HUEVO

MARGARINA

AZÚCAR