

## Galletas Feas de Avena y Manzana



### Sirve:

30 raciones

### Pieza:

Saladmaster Food Processor  
12" Electric Oil Core Skillet  
large mixing bowl

**Valora:** ☆☆☆☆☆

[Agregar un Comentario](#)

### Descripción de la Receta:

No son bonitas, pero son absolutamente deliciosas! Las galletas hechas con grano integral y manzanas, sin ninguno de los conservantes de las galletas compradas, son una mucha mejor opción. Los niños cantarán "queremos las galletas feas, queremos las galletas feas!" Les encantará el sabor a mantequilla, y tú sabrás que son mucho más sanas!

113 gramos  
de mantequilla, a temperatura ambiente  
( $\frac{1}{2}$   
taza)  
50 gramos  
de azúcar  
( $\frac{1}{4}$   
taza)  
90 gramos  
de azúcar morena  
( $\frac{1}{2}$   
taza)  
2 huevos  
90 gramos  
de copos de avena sin cocinar  
(1  
taza)  
90 gramos  
de harina de trigo integral  
( $\frac{3}{4}$   
taza)  
1 manzana mediana sin pelar, cortada con el Cono #1

### Preparación :

1. Precalienta la sartén eléctrica a 190°C/375°F.
2. En un bol grande, remueve todos los ingredientes hasta que estén bien mezclados.
3. Deja caer a la sartén eléctrica cucharaditas de la masa, separadas por unos 2-cm. Aprieta suavemente con el dedo o con la parte trasera de la cuchara para aplanar ligeramente.

Usando la cuchara, mójala antes de cada galleta para mejores resultados.

4. Tapa y cocina durante 5 minutos. Dale la vuelta a las galletas y deja otros 5 minutos.
5. Retira las galletas y deja enfriar.

#### Consejos:

- Se puede usar sustitutos de mantequilla, pero asegúrate de que son de los que tienen sabor a mantequilla.
- También se puede usar la Sartén Eléctrica de 10" para preparar estas galletas.

#### Información nutricional por ración

▼

|                       |      |
|-----------------------|------|
| <b>Calorías:</b>      | 71   |
| <b>Grasa Total:</b>   | 4g   |
| <b>Grasa</b>          | 2g   |
| <b>Saturada:</b>      |      |
| <b>Colesterol:</b>    | 22mg |
| <b>Sodio:</b>         | 75mg |
| <b>Carbohidratos:</b> | 9g   |
| <b>Fibra</b>          | 0g   |
| <b>Dietética:</b>     |      |
| <b>Azúcar:</b>        | 6g   |
| <b>Proteína:</b>      | 1g   |