



Galletas de avena con Karo® Maple

Tiempo total: 40 min • Porciones: 30

Disfruta de un buen café, acompañado de unas ricas galletas de avena con un toque especial de miel Karo®.

INGREDIENTES

- 150 g Mantequilla
- ⅔ De taza azúcar morena
- 2 Huevos
- 1 ½ Taza de arándanos
- ⅔ De crema de cacahuete
- ½ Taza Karo® Maple
- 1 ½ Taza 150 gr de avena
- 1 ½ Taza de harina de trigo cernida
- 1 Cucharadita de bicarbonato
- ½ Cucharadita sal

DESCARGAR



COMPARTIR



MÉTODO DE PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 190°C
2. En la batidora cremamos la mantequilla para que aumente su volumen.
3. Agrega el azúcar morena para que se integre perfectamente y quede una mezcla suave y esponjosa.
4. Agrega los huevos uno por uno y seguimos batiendo.
5. Agrega ingredientes secos juntos (bicarbonato, avena, harina y sal) poco a poco, agregamos un poco y batimos, agregamos otro poco y batimos, hasta terminar.
6. Agrega arándanos, la crema de cacahuete y la miel Karo® Maple con una cuchara; tomamos porciones de mezcla para hacer las galletas y las ponemos en una charola.
7. Hornea a 180°C de 10 a 12 minutos o hasta que se empiecen a ver doradas las galletas.
8. Agrega a tu gusto un poco más de Karo® Maple como topping.

Más Recetas

BAGEL CON COTTAGE



5
INGREDIENTES

10
MINUTOS

4
PORCIONES

WAFFLES BELGAS



11
INGREDIENTES

20
MINUTOS

4
PORCIONES

BOWL DE FRUTA



9
INGREDIENTES

10
MINUTOS

1
PORCIONES

HONEY LATTE HELADO



5
INGREDIENTES

5
MINUTOS

1
PORCIONES