

Cookies de crema de cacahuete

INGREDIENTES

- COPOS DE AVENA 225GR
- PLÁTANOS MADUROS 4 MEDIANOS
- MANTEQUILLA DE CACAHUETE 160GR
- SAL 1/2 CF
- EXTRACTO DE VAINILLA 1/2 CF
- CHOCOLATE NEGRO 90GR

PREPARACIÓN

- PRECALENTAR EL HORNO A 180° CON VENTILADOR
- TRITURAR LOS PLÁTANOS EN UN BOL CON UN TENEDOR HASTA QUE SE FORME UNA PASTA ESPESA Y SUAVE.
- AÑADIR EL RESTO DE LOS INGREDIENTES Y MEZCLAR HASTA QUE TODO ESTÉ COMBINADO EN UNA MASA.
- COLOCAR 16 CUCCHARADAS EN UNA BANDEJA DE GALLETAS, DÁNDOLE A CADA CUCCHARADA LA FORMA DE UNA GALLETA. LAS GALLETAS NO CAMBIARÁN DE FORMA DURANTE EL HORNEADO, ASÍ QUE ASEGÚRATE DE CREAR LA FORMA DE GALLETA QUE QUIERES DE ANTEMANO. PUEDES HACERLAS MÁS GRANDES Y PLANAS O MANTENERLAS MÁS AL ESTILO PAJAR.