



Galletitas de avena y coco

tevias
La más dulce Stevia

Horno: 180° C / Tiempo: 15 a 20 minutos

Cantidad: 6 porciones (4 u / porción)

Mezclar

- 1/2 taza de manteca derretida
- 1 huevo
- 1 Cda. de vainilla

Mezclar y agregar

- 1 taza de harina
- 1 taza de avena
- 1/2 taza de coco rallado
- 2 cdtas. de polvo de hornear
- 1 Cda. + 1 cda. de Tevias

Estirar de 1 cm de espesor.
Cortar con cortadores de diferentes formas.
Colocar sobre chapa sin enmantecar.
Hornear.
Enfriar sobre rejilla.


Crandon
FORMACIÓN GASTRONÓMICA

Aporte nutricional por porción

Calorías (kcal)	Glúcidos (g)	Proteínas (g)	Grasas (g)
317	25	6.5	21.2