



## 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 mantequilla derretida
- 1 huevo
- 1 Cda. de vainilla

Estirar de 1 cm de espesor.

Cortar con cortadores de diferentes formas.

Colocar sobre chapa sin enmantecar.

Hornear.

Enfriar sobre rejilla.

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 cdt. de Tevias

**Crandon**  
FORMACIÓN GASTRONÓMICA

### Aporte nutricional por porción

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