

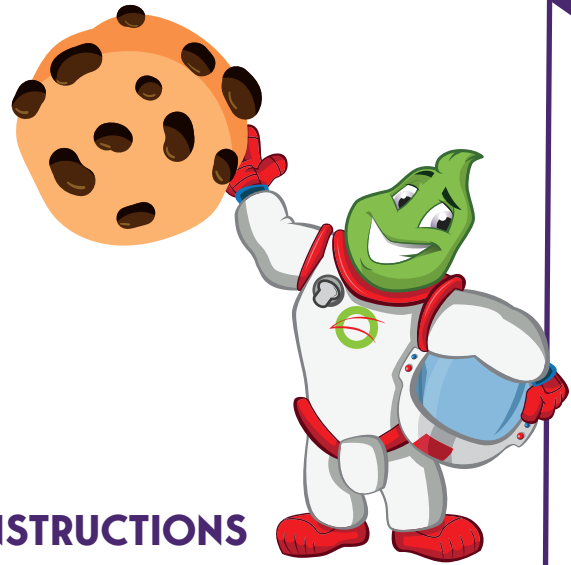


GALAXY COOKIES



INGREDIENTES | INGREDIENTS

- 3 plátanos maduros.
- 3 ripe bananas.
- 1 vaso y medio de avena.
- 1 1/2 glasses of oats.
- Pepitas de chocolate (opcional).
- chocolate chips (optional)
- 1 cucharada azúcar moreno.
- 1 tablespoon of brown sugar.



ELABORACIÓN

Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.
Cortamos en rodajas los tres plátanos, en un bol con un tenedor aplastamos bien los plátanos.
A continuación añadimos la avena, pepitas chocolate y una cucharada de azúcar moreno, amasamos bien hasta que se forme una bola.
Formamos pequeñas bolas y aplastamos ligeramente, ponemos las galletas sobre una fuente apta para horno y horneamos durante 15 - 20 minutos.
Transcurrido el tiempo retiramos las galletas del horno y dejamos enfriar.

INSTRUCTIONS

Preheat the oven to 180°C using both the top and bottom settings.
Slice the 3 bananas. Put the slices in a bowl and mash them. Add the oats, chocolate, chips and brown sugar. Mix until a dough is formed.
Make the dough into small balls and flatten slightly.
Put the cookies on a baking tray and bake for 15-20 minutes.
Take the cookies out of the oven and leave to cool.



¡Un consejo!

Si no tenemos en casa pepitas de chocolate, no os preocupéis, podemos coger una tableta de chocolate y partirla en trocitos pequeños.

Tip!

If you don't have chocolate chips at home, don't worry, you can use a bar of chocolate instead, just cut it up into small pieces.

