

**Creador:** Javier Alcalde



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Baja en calorías

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Medio

**Descripción:**

## Ingredientes para 6 personas :

- 4 cucharadas soperas de Salvado de avena
- 2 cucharadas soperas de Salvado de trigo
- 1/2 sobre de Levadura Royal
- 2 cucharadas soperas de Queso de untar
- 2 cucharadas soperas de Edulcorante líquido
- 1 cucharada soperas de Cacao desgrasado Pedro Mayo
- 2 Huevos
- Al gusto de Aroma de plátano
- Una pizca de Sal
- 8 cucharadas soperas de Leche en polvo desnatada

## Preparación:

### Paso 1

Precalentamos el horno a 150 grados.

### Paso 2

Echamos en un bol los huevos, los batimos y reservamos.

### Paso 3

En otro bol echamos la avena, el trigo, la leche, la sal, la levadura y lo mezclamos todo.

### Paso 4

*Una vez bien mezclado añadimos los huevos y volvemos a mezclar la masa. Seguidamente añadimos el aroma, el cacao, el edulcorante, el queso de untar y volvemos a mezclar hasta conseguir una mezcla homogénea.*

## **Paso 5**

*Ponemos en moldes de madalenas y lo metemos al horno durante 12 minutos aprox. una vez transcurrido este tiempo lo dejaremos enfriar sin abrir el horno. Una vez estén a una temperatura templada sacamos del horno y desmoldamos. Servir.*