

# GALLETAS DE PLÁTANO SIN HUEVO



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Mary Díaz



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Para diabéticos

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

Si usáis harina normal, es la misma cantidad y en vez de agua 1 huevo. Pero si podéis usar esta harina.

## Ingredientes para 4 personas :

- 100 gr de harina Yolanda
- 50 gr de mantequilla
- 75 gr de azúcar
- 1/2 cucharadita de esencia de plátano
- Agua
- 1 cucharadita de levadura

## Preparación:

### Paso 1

**PREPARACIÓN:** Se mete la mantequilla en el microondas para que se derrita, se mezcla bien con el azúcar, se echa la esencia de plátano se remueve bien. Se mezcla la harina con la levadura y se va añadiendo poco a poco a la masa. Tiene que quedar una crema suave y espesa, abra que ir echando agua según veamos (yo eche un vaso de agua mas o menos). Se mete 30 minutos en el frigorífico. Pasado este tiempo se mete en una manga

*pastelera y se va poniendo en la bandeja de horno donde pondremos un papel de horno. Se mete al horno a 180° unos 15 minutos según veamos.*