

GALLETAS DE PLÁTANO SIN HUEVO



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** AMENBARNA



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.