



Breakfast Cookies

Recipe from: <https://www.justataste.com/healthy-breakfast-cookies-recipe/>

Serves 12

Ingredients:

- 2 1/4 Cup Quick Oats
- 1 Cup Peanut Butter (or other nut butter or sunflower butter)
- 1/2 Cup Dried Cranberries or Raisins
- 1/4 Cup Honey
- 1 teaspoon Vanilla Extract
- 2 medium ripe Bananas, mashed
- 1/2 teaspoon Salt
- 1 teaspoon Cinnamon, ground
- Optional: 2/3 Cup Nuts, chopped

Directions:

1. Preheat the oven to 325°F. Line a baking sheet with parchment paper.
2. In the bowl beat together the peanut butter, honey, vanilla extract, mashed bananas, salt and cinnamon.
3. Add the oats, dried cranberries and nuts and mix until combined. Scoop about 1/4-cup mounds of the cookie dough onto the baking sheet, flattening each cookie slightly. (The cookies will not spread while baking, so you can space them relatively close together.)
4. Bake the cookies for 14 to 16 minutes until they're golden brown but still soft. Remove the cookies from the oven then allow them to cool for 5 minutes on the baking sheet before transferring them to a rack to cool completely.

FOR MORE RECIPES GO TO:

[HTTPS://WWW.MANNAFOOD.ORG/COMMUNI
TY-FOOD-EDUCATION/RECIPE-CORNER/](https://www.mannafood.org/community-food-education/recipe-corner/)



Galletas de Desayuno:

Receta de: <https://www.justataste.com/healthy-breakfast-cookies-recipe/>

Sirve 12 porciones

Ingredientes:

- 2 1/4 taza de avena rápida
- 1 taza de mantequilla de maní (u otra mantequilla de nuez o mantequilla de girasol)
- 1/2 taza de arándanos secos o pasas
- 1/4 taza de miel
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 2 plátanos maduros medianos, triturados
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de canela, molida
- Opcional: 2/3 taza de nueces, picadas

Instrucciones:

1. Precaliente el horno a 325°F. Forra una bandeja para hornear con papel pergamino.
2. En el tazón batir la mantequilla de maní, la miel, el extracto de vainilla, el puré de plátanos, la sal y la canela.
3. Agregue la avena, los arándanos secos y las nueces y mezcle hasta que se combinen. Coloque aproximadamente 1/4 de taza de montículos de masa para galletas en la bandeja para hornear, aplanando cada galleta ligeramente. (Las galletas no se extenderán mientras se hornean, por lo que puede espaciarlas relativamente juntas).
4. Hornea las galletas durante 14 a 16 minutos hasta que estén doradas pero aún suaves. Retire las galletas del horno y luego déjelas enfriar durante 5 minutos en la bandeja para hornear antes de transferirlas a una rejilla para que se enfríen por completo.

PARA MÁS RECETAS VAYA A:

[HTTPS://WWW.MANNAFOOD.ORG/COMMUNITY-FOOD-EDUCATION/RECIPE-CORNER/](https://www.mannafood.org/communitiy-food-education/recipe-corner/)
