

Galletas de arroz

Ingredientes:

- 1 galleta de arroz inflado
- 1 cdita. Aladino Trocitos
- 1 manzana pequeña
- Miel o jarabe de Maple
- Canela en polvo
- Un chorro de agua
- Un puñado de nueces



Preparación:

1. Cortar la manzana en medias lunas y colocarla en una charola para horno.
2. Barnizar con miel las medias lunas de manzana y espolvorear con canela.
3. Echar un chorrito de agua en la base de la charola.
4. Hornear durante 20 min. a 180°C.
5. Untar 1 cdita de cacahuete Aladino Trocitos sobre la galleta de arroz y sobre estas colocar las manzanas horneadas.
6. Decorar con nueces.

