ROSQUILLETAS DIFERENTES

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 400 g de plátano
- 10 g de especias (clavo, comino, pimienta,...)
- 100 g de mantequilla

LA PREPARACIÓN

- Precalienta el horno a 150º y forra dos bandejas de horno con papel de hornear.
- Coloca todos los ingredientes en un procesador potente o thermomix y tritura durante unos minutos hasta obtener una mezcla homogénea que se despegue de los bordes.
- Divide la masa en dos partes iguales y reparte en las dos bandejas. La manera más fácil de extender la masa es la siguiente: Coloca el papel de horno sobre una superficie lisa. Con una espátula aplasta un poco la masa y coloca un trozo de film del mismo tamaño que el papel, por encima. Extiende la masa con un rodillo hasta conseguir un grosor de unos 3mm, retirar el film y, con cuidado, desliza el papel con la masa sobre la bandeja.
- Espolvorea con especias.
- Hornea durante aproximadamente 10 minutos. Saca las bandejas del

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 14.8 g	Grasas 20.5 g
Kcal 253	Proteinas 1.2 g

horno y corta las formas de los crackers con un cuchillo o un cortapizzas. Hay que tener en cuenta que encogerán ligeramente.
- Vuelve a introducir en el horno durante aproximadamente 50 minutos más, o hasta que tomen un bonito color dorado.
- Saca del horno y deja enfriar sobre una rejilla.
- Guarda a temperatura ambiente en un recipiente hermético durante más de una semana.