



Galetes de nabius

Ingredients per a 4 persones

- 2 gots de flocs de civada
- 2 plàtans madurs
- 1 got de nabius



Elaboració

1. Preescalfar el forn a 180°C.
2. Aixafar els plàtans amb una forquilla i incorporar la civada fins que quedi amb una consistència pastosa. Afegir els nabius.
3. Agafar petites porcions de la massa fent forma de galeta i posar-les sobre un paper de forn.
4. Coure aproximadament durant 10-15 minuts i deixar refredar.