ELABORACIÓN COBERTURA SALUDABLE PARA GALLETAS DE SODA





Los ingredientes utilizados fueron: clara de huevo, miel, avena molida, colorante natural remolacha y espinaca.

Antes se licua y tamiza tanto la remolacha como la espinaca , a un plato se agrega el colorante de espinaca y a otro el colorante de remolacha.





Posteriormente se agrega clara de huevo, harina de avena , colorante natural ya sea de remolacha o espinaca y miel, se bate hasta obtener una masa homogenea, esta mezcla se deposita en una bolsa plastica que nos sirve de manga para decorar las galletas.

AL FINAL SE DECORAN LAS GALLETAS, AL GUSTO Y A LA PREFERENCIA DE LOS PARTICIPANTES.


Galaxy A22
10 de enero de 2025 2:55 p. m.













