



PATATAS FRITAS DE COPOS DE AVENA

INGREDIENTES

- 50 gramos de copos de avena
- 50 gramos de pistachos
- 1 cucharada de ras el hanout
- 1 clara de huevo
- 1-2 cucharadas de aceite de oliva

EXPLICACIÓN

Precaliente el horno en 180 grados centígrados.

Pela los pistachos. Mezcla en el robot de cocina los copos de avena, pistachos, ras el hanout hasta un harina fina.

Mezcla la clara de huevo y cucharada por cucharada de aceite de oliva con ellos. Amasa todos hasta un masa flexible.

Exprime la masa un poco en un pieza papel de horno. Pon un otra pieza papel de horno en la masa y extiende la massa entre el papel hasta un trozo grueso.

Corta la masa en triángulos de 4 cm.

Pon las patatas fritas de copos de avena en un con papel de horno revestido bandeja de horno y cuece las en un horno en 6-8 minutos tostado y hecho.

Deja enfriarse las patatas fritas en el papel de horno a una rejilla.

TENTEMPIÉ

20 PIEZAS

TIEMPO: 25 MINUTOS

MIRA MÁS A:

LA
COMIDA
Deliciosa

