Avena de la cosecha de manzana











INGREDIENTES:

- 2½ tazas de aqua
- 1½ tazas de avena de cocción rápida
- 1 manzana, pelada y rallada
- 1 cucharadita de especias para pastel de manzana

PREPARACIÓN:

- 1. Combine el agua y la avena en una olla y hierva.
- 2. Cocine aproximadamente 1 minuto a fuego medio, revolviendo ocasionalmente.
- 3. Agregue las manzanas ralladas a la olla.
- 4. Retire del fuego, cubra y deje reposar por 5 minutos, hasta que esté espeso y cremoso.
- 5. Divida en 4 tazones.
- 6. ¡Come y disfruta!

Yield: 4 porciones Source: eatfresh.org

Avena de la cosecha de manzana



Harvest of the Month





INGREDIENTES:

- 2½ tazas de agua
- 1½ tazas de avena de cocción rápida
- 1 manzana, pelada y rallada
- 1 cucharadita de especias para pastel de manzana

PREPARACIÓN:

- 1. Combine el agua y la avena en una olla y hierva.
- 2. Cocine aproximadamente 1 minuto a fuego medio, revolviendo ocasionalmente.
- 3. Agregue las manzanas ralladas a la olla.
- 4. Retire del fuego, cubra y deje reposar por 5 minutos, hasta que esté espeso y cremoso.
- 5. Divida en 4 tazones.
- 6. ¡Come y disfruta!

Yield: 4 porciones Source: eatfresh.org

