

MINI PIE DE MANZANA

Ingredientes:

- 1 + 1/2 tazas de avena integral
- 3 manzanas cortadas en cubitos
- 4 sachets de Natuvia
- 3 cdtas de mantequilla de almendra
- 2 cdtas de extracto de vainilla
- 2 cdtas de canela molida
- Jugo de 1/2 limón

Preparación:

Precalentá el horno a 350 F. En un tazón mezclá muy bien todos los ingredientes juntos.

Prepará 6 recipientes de vidrio o mason jars pequeños (individuales y amigables con el horno), con un poquito de aceite en spray.

Colocá cucharadas de la mezcla en cada uno de los recipientes. Llenalos hasta la mitad.

Colocá los recipientes sobre una bandeja para galletas o bandeja de horno. Horneá durante 18-20 minutos aproximadamente hasta lograr una consistencia melosa y doradita.

Serví calentito, sólo o acompañado con yogurt griego.

