

Ensalada de Ambrosia

Instrucciones:

1. En un tazón grande, combina las naranjas mandarinas, los trocitos de piña, los bombones y el coco.
2. Agrega la crema agria y mezcla bien.
3. Cubre y refrigera durante varias horas.

**Puedes usar cualquier fruta enlatada en lugar de las naranjas mandarinas y la piña.*

Ingredientes:

- 1 lata de naranjas mandarinas, escurridas
- 1 lata de trocitos de piña, escurridas
- 1 taza de bombón pequeños
- 1 taza de coco rallado endulzado
- 1 taza de crema agria



Galletas de Mantequilla de cacahuete/maní Sin Hornear

Instrucciones:

1. Antes de comenzar, reúne y mide los ingredientes. Cubre dos o tres bandejas de hornear grandes con papel de horno y ponlas a un lado.
2. Coloca la mantequilla, el azúcar y la leche en una cacerola y calienta a fuego medio. Revuelve con frecuencia hasta que la mantequilla se derrita y los ingredientes se mezclen bien. Lleva la mezcla al punto de hervir (con burbujas rápidas). Deja hervir durante 60 segundos sin revolver.
3. Retira la cacerola del fuego y agrega la mantequilla de cacahuete/maní y el extracto de vainilla. Revuelve hasta que estén completamente mezclados. Agrega la avena y mezcla hasta que los copos de avena estén cubiertos con la mezcla y los ingredientes estén bien combinados.
4. Coloca cucharadas de la mezcla en las bandejas de hornear forradas. Puedes aplanar las cucharadas con la parte trasera de la cuchara para darles forma de galleta.
5. Permite que se enfríen durante 45 minutos a una hora, o hasta que las galletas estén firmes. Las galletas se endurecerán más cuanto más tiempo se les permita enfriar.

Ingredientes:

- 1/2 taza de mantequilla sin sal, cortada en trozos
- 1¾ tazas de azúcar granulada
- ½ taza de leche
- ¾ taza de mantequilla de cacahuete/maní cremosa
- 1 cucharadita de extracto de vainilla puro (opcional)
- 3¼ tazas de avena de instantáneo