

## BOLLITOS DE MANZANA Y ZANAHORIA

### Ingredientes cubierta:

- 2/3 de taza de avena entera
- 1/4 de taza de azúcar mascabado
- 1 cucharita de canela molida
- 2 Cucharadas de mantequilla

### Ingredientes masa:

- 1 1/2 tazas de harina
- 1 taza de avena entera
- 1 cucharita de polvo de hornear
- 1/2 cucharita de bicarbonato
- 1/2 cucharita de canela molida
- 1/2 cucharita de sal
- 1 taza de puré de manzana cocida
- 1/2 taza de puré de zanahoria cocida
- 1/2 taza de leche
- 1/2 taza de azúcar mascabado
- 1/4 taza de aceite vegetal
- 1 huevo

### Preparación:

1. Para hacer la cubierta se mezcla la avena, el azúcar, la canela y la mantequilla y se revuelve con la mano para combinar todos los ingredientes. Una vez listo se aparta para continuar con la preparación.
2. Para hacer la masa se mezclan en un tazón los ingredientes secos: harina, avena, polvo de hornear, bicarbonato, canela y sal y se aparta.
3. En otro tazón se mezcla el puré de manzana, el puré de zanahoria, la leche, el azúcar, el aceite y el huevo y se revuelve para combinar todos los ingredientes. Se agregan los ingredientes secos a esta mezcla y se revuelve con cuchara para hasta que se junte bien la masa.

4. Se vacía a 12 moldecitos de bollitos cubiertos con papel o engrasados. Se les espolvorea con la cubierta que hicimos previamente y se hornea a 200°C o 400°F durante 20 minutos aproximadamente hasta que se vean inflados y dorados.
5. Se retiran del horno, se dejan enfriar antes de comer.

**Notas:**

Para hacer el puré de manzana se ponen a cocer en agua 2 manzanas enteras durante 15 minutos para que se suavicen. Se retiran del agua y se muelen en la licuadora con todo y piel.

Para hacer el puré de zanahoria se pone una zanahoria a cocer en agua hirviendo hasta que se suavice. Se le retira del agua y se muele en la licuadora.

