

APPLE NACHOS



Servings

4-6 people



Cook time

10-15 Minutes



Calories

350

Ingredients:

- 2 apples, sliced
- 2 tablespoons of almond or peanut butter
- 1 tablespoon of peanuts

Steps for Cooking:

1 Prep the apples. Wash and core the apples, then slice them into thin rounds or wedges.

2 Arrange the apples. Lay the apple slices on a large plate or platter

3 Add the nut butter. Drizzle or dollop peanut butter or almond butter over the apple slices. You can warm the nut butter for easier drizzling. Sprinkle toppings and serve!

MORE RECIPES AT WWW.FOODSHARE.COM/RECIPES

NACHOS DE MANZANA



Porciones

4-6 personas



Hora de cocinar

15 minutos



Calorías

350 cada

Ingredientes:

- 2 manzanas en rebanadas
- 2 cucharadas de mantequilla de almendras o crema de cacahuete
- 1 cucharada de cacahuates

Preparación:

1 Prepara las manzanas. Lave las manzanas y quíteles el corazón, luego córtelas en rebanadas finas o en gajos con la supervisión de los padres.

2 Acomoda las manzanas. Coloque las rebanadas de la manzana en un plato o en una charola.

3 Agrega la mantequilla de nueces. Rocíe o vierta una cucharada de mantequilla de almendras o crema de cacahuete sobre las rebanadas de manzana. Puedes calentar la mantequilla de nueces para rociarla más fácilmente. ¡Espolvorea los ingredientes y sirve!

MÁS RECETAS EN WWW.FOODSHARE.COM/RECIPES

Kids
Kitchen

FOOD
SHARE
ventura county