

Beet Cookies

- 1. Wash hands and surfaces.
- 2. Wipe off the top of the can of beets with a damp paper towel.
Open the can and drain out the liquid.
- 3. In a blender, blend the beets until they are completely pureed.
- 4. In a separate bowl, whisk together the egg, brown sugar, peanut butter, and vanilla until combined.
- 5. To this mixture, add in the flour and blended beets. Mix to combine, then gently mix in the chocolate chips.
- 6. Portion into 10 cookies on a parchment-lined baking sheet.
- 7. Bake at 375°F for about 10 minutes.
- 8. Serve and enjoy!

Galletas De Remolacha

- 1. Lavarse las manos y las superficies.
- 2. Limpie la parte superior de la lata de remolacha con una toalla de papel húmeda. Abre la lata y escurra el líquido.
- 3. En una licuadora, mezcle las remolachas hasta que estén completamente hechas puré.
- 4. En un recipiente aparte, mezcle el huevo, el azúcar moreno, la mantequilla de maní y la vainilla hasta que se mezclen.
- 5. A esta mezcla, agregue la harina y las remolachas mezcladas. Mezcle para combinar, luego mezcle suavemente las chispas de chocolate.
- 6. Porción en 10 galletas en una bandeja para hornear forrada de pergamino.
- 7. Hornee a 375 ° F durante unos 10 minutos.
- 8. ¡Servir y disfrutar!



FIND US ONLINE!

Prepared by Rhode Island Community Food Bank's Healthy Habits, Eating Well on a Budget Program | April 2023. Contact: Flannery Sullivan, Community Nutrition Manager | (401) 230-1671| fsullivan@rfoodbank.org



Beet Cookies

A simple sweet treat packed with fiber, vitamins and minerals.
Un dulce sencillo repleto de fibra, vitaminas y minerales.



Servings/ Porciones	10 Portions
Cost of Recipe/ Costo de Receta	\$3.10
Cost per Serving/ Costo por porción	\$0.31

healthy recipes

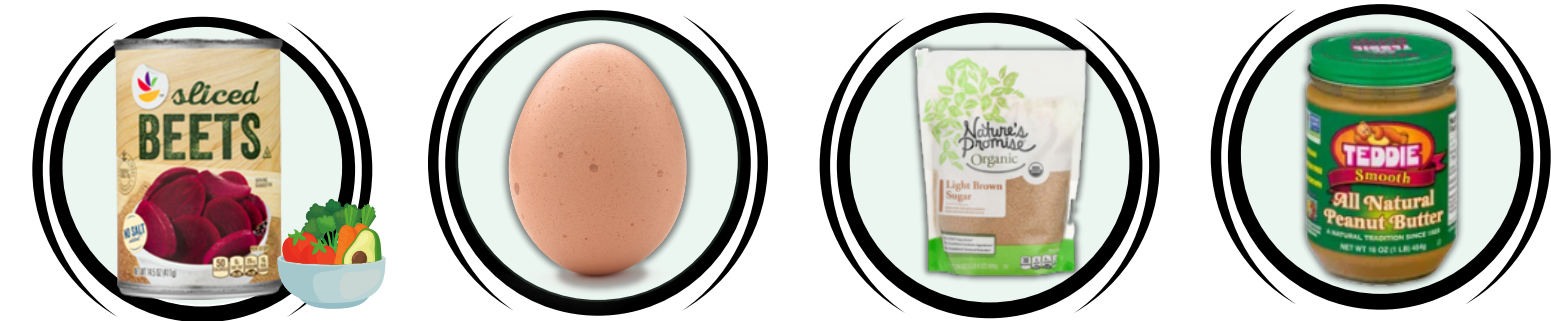


LOGO KEY/CLAVE DE LOGOTIPO:

This ingredient can be swapped for another form!
¡Este ingrediente se puede cambiar por otra forma!



Ingredients/Ingredientes:



1 cup
1 taza

1

2 cups
2 tazas

1/2 cup
1/2 taza



1/4 TSP
1/4 CDITA

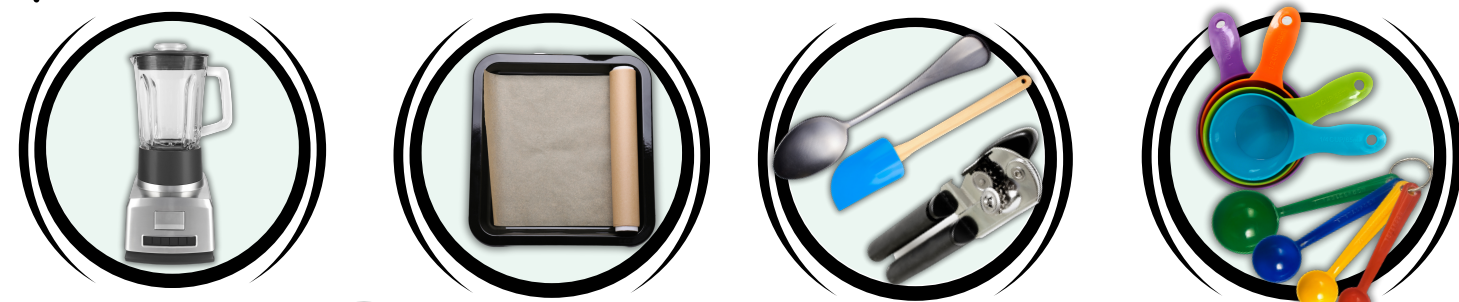


1 TSP
1 CDITA



1 TBSP
1 CDA

Tools Needed/Instrumentos:



CDITA= cucharadita
CDA= cucharada

TSP = teaspoon
TBSP= tablespoon

Directions/Direcciones:

