

Peanut Butter Cookies

Ingredients:

- 1 cup peanut butter
- 1 cup sugar of choice
- 1 large egg

Directions:

- Step 1-** Gather all ingredients. Preheat the oven to 350 degrees.
Step 2- Mix peanut butter, sugar, and egg together in a bown using an electric mixer until smooth and creamy.
Step 3- Roll mixture into 1-inch balls and place 1 inch apart on an ungreased baking sheet.
Step 4- Flatten each with a fork, making a criss-cross pattern. Bake in the preheated oven until edges are firm, about 10 minutes. Cool on the baking sheet before removing.
Step 5- Enjoy!

Peanut Butter Nutrition:

Rich in minerals, iron, phosphorus, and potassium.
Healthy source of vitamins: A, C, E, and K.



This institution is an equal opportunity provider.

Peanut Butter Cookies

Ingredients:

- 1 cup peanut butter
- 1 cup sugar of choice
- 1 large egg

Directions:

- Step 1-** Gather all ingredients. Preheat the oven to 350 degrees.
Step 2- Mix peanut butter, sugar, and egg together in a bown using an electric mixer until smooth and creamy.
Step 3- Roll mixture into 1-inch balls and place 1 inch apart on an ungreased baking sheet.
Step 4- Flatten each with a fork, making a criss-cross pattern. Bake in the preheated oven until edges are firm, about 10 minutes. Cool on the baking sheet before removing.
Step 5- Enjoy!

Peanut Butter Nutrition:

Rich in minerals, iron, phosphorus, and potassium.
Healthy source of vitamins: A, C, E, and K.



This institution is an equal opportunity provider.

Peanut Butter Cookies

Ingredients:

- 1 cup peanut butter
- 1 cup sugar of choice
- 1 large egg

Directions:

- Step 1-** Gather all ingredients. Preheat the oven to 350 degrees.
Step 2- Mix peanut butter, sugar, and egg together in a bown using an electric mixer until smooth and creamy.
Step 3- Roll mixture into 1-inch balls and place 1 inch apart on an ungreased baking sheet.
Step 4- Flatten each with a fork, making a criss-cross pattern. Bake in the preheated oven until edges are firm, about 10 minutes. Cool on the baking sheet before removing.
Step 5- Enjoy!

Peanut Butter Nutrition:

Great source of protein, B-complex vitamins, and Antioxidants.



This institution is an equal opportunity provider.

Peanut Butter Cookies

Ingredients:

- 1 cup peanut butter
- 1 cup sugar of choice
- 1 large egg

Directions:

- Step 1-** Gather all ingredients. Preheat the oven to 350 degrees.
Step 2- Mix peanut butter, sugar, and egg together in a bown using an electric mixer until smooth and creamy.
Step 3- Roll mixture into 1-inch balls and place 1 inch apart on an ungreased baking sheet.
Step 4- Flatten each with a fork, making a criss-cross pattern. Bake in the preheated oven until edges are firm, about 10 minutes. Cool on the baking sheet before removing.
Step 5- Enjoy!

Peanut Butter Nutrition:

Rich in minerals, iron, phosphorus, and potassium.
Healthy source of vitamins: A, C, E, and K.



This institution is an equal opportunity provider.

Galletas de Mantequilla de Mani

Ingredientes:

- 1 taza de mantequilla de mani
- 1 taza de azucar de su eleccion
- 1 huevo grande

Direcciones:

Paso 1- Reune todos los ingredientes. Precalienta el horno a 350 grados.

Paso 2- Mezcle la mantequilla de mani, el azucar y el huevo en un bol con una batidora electrica hasta obtener una mezcla suave y cremosa.

Paso 3- Forme la mezcla en bolas de 1 pulgada y coloquelas separadas por 1 pugada en una badeja para hornear sin engrasar.

Paso 4- Aplana cada una con un tenedor, formando un patron entrecruzado. Hornea en el horno precalentado hasta que los bordes esten firmes, aproximadamente 10 minutos. Deja enfriar en la bandeja para hornear antes de retirar.

Paso 5- Disfrute!

Nutricion de Mantequilla de Mani:

Gran fuente de proteinas, vitaminas del complejo B y antioxidantes.



Esta institucion es un proveedor de igualdad de oportunidades.

Galletas de Mantequilla de Mani

Ingredientes:

- 1 taza de mantequilla de mani
- 1 taza de azucar de su eleccion
- 1 huevo grande

Direcciones:

Paso 1- Reune todos los ingredientes. Precalienta el horno a 350 grados.

Paso 2- Mezcle la mantequilla de mani, el azucar y el huevo en un bol con una batidora electrica hasta obtener una mezcla suave y cremosa.

Paso 3- Forme la mezcla en bolas de 1 pulgada y coloquelas separadas por 1 pugada en una badeja para hornear sin engrasar.

Paso 4- Aplana cada una con un tenedor, formando un patron entrecruzado. Hornea en el horno precalentado hasta que los bordes esten firmes, aproximadamente 10 minutos. Deja enfriar en la bandeja para hornear antes de retirar.

Paso 5- Disfrute!

Nutricion de Mantequilla de Mani:

Gran fuente de proteinas, vitaminas del complejo B y antioxidantes.



Esta institucion es un proveedor de igualdad de oportunidades.

Galletas de Mantequilla de Mani

Ingredientes:

- 1 taza de mantequilla de mani
- 1 taza de azucar de su eleccion
- 1 huevo grande

Direcciones:

Paso 1- Reune todos los ingredientes. Precalienta el horno a 350 grados.

Paso 2- Mezcle la mantequilla de mani, el azucar y el huevo en un bol con una batidora electrica hasta obtener una mezcla suave y cremosa.

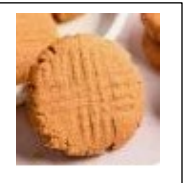
Paso 3- Forme la mezcla en bolas de 1 pulgada y coloquelas separadas por 1 pugada en una badeja para hornear sin engrasar.

Paso 4- Aplana cada una con un tenedor, formando un patron entrecruzado. Hornea en el horno precalentado hasta que los bordes esten firmes, aproximadamente 10 minutos. Deja enfriar en la bandeja para hornear antes de retirar.

Paso 5- Disfrute!

Nutricion de Mantequilla de Mani:

Gran fuente de proteinas, vitaminas del complejo B y antioxidantes.



Esta institucion es un proveedor de igualdad de oportunidades.

Galletas de Mantequilla de Mani

Ingredientes:

- 1 taza de mantequilla de mani
- 1 taza de azucar de su eleccion
- 1 huevo grande

Direcciones:

Paso 1- Reune todos los ingredientes. Precalienta el horno a 350 grados.

Paso 2- Mezcle la mantequilla de mani, el azucar y el huevo en un bol con una batidora electrica hasta obtener una mezcla suave y cremosa.

Paso 3- Forme la mezcla en bolas de 1 pulgada y coloquelas separadas por 1 pugada en una badeja para hornear sin engrasar.

Paso 4- Aplana cada una con un tenedor, formando un patron entrecruzado. Hornea en el horno precalentado hasta que los bordes esten firmes, aproximadamente 10 minutos. Deja enfriar en la bandeja para hornear antes de retirar.

Paso 5- Disfrute!

Nutricion de Mantequilla de Mani:

Gran fuente de proteinas, vitaminas del complejo B y antioxidantes.



Esta institucion es un proveedor de igualdad de oportunidades.