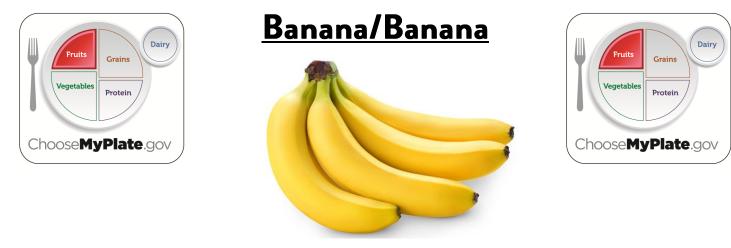
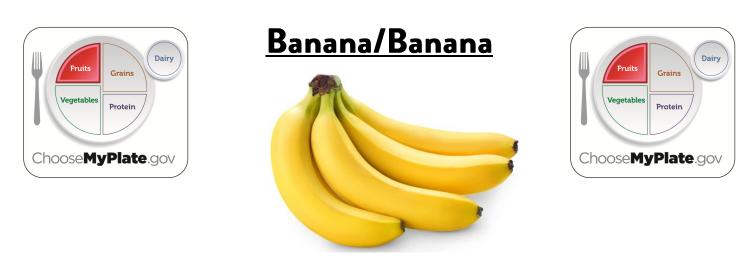


Eat a variety of colorful fruits and vegetables every day + Comer frutas y verduras de varios colores cada día



Eat a variety of colorful fruits and vegetables every day + Comer frutas y verduras de varios colores cada día





Eat a variety of colorful fruits and vegetables every day + Comer frutas y verduras de varios colores cada día

• Peel and mash banana. Add to your favorite pancake or waffle recipe for natural sweetness.

• Place evenly spaced banana slices on a baking sheet and freeze. Puree frozen bananas in a food processor with cinnamon and peanut butter for extra flavor and protein. Top with berries, dark chocolate chips, or your favorite topping and serve like ice cream.

• Top a bowl of oatmeal with sliced bananas, your favorite chopped nut, and cinnamon for a quick and hearty breakfast.

⊁ -

• Peel and mash banana. Add to your favorite pancake or waffle recipe for natural sweetness.

• Place evenly spaced banana slices on a baking sheet and freeze. Puree frozen bananas in a food processor with cinnamon and peanut butter for extra flavor and protein. Top with berries, dark chocolate chips, or your favorite topping and serve like ice cream.

• Top a bowl of oatmeal with sliced bananas, your favorite chopped nut, and cinnamon for a quick and hearty breakfast.

⊁ -

• Peel and mash banana. Add to your favorite pancake or waffle recipe for natural sweetness.

• Place evenly spaced banana slices on a baking sheet and freeze. Puree frozen bananas in a food processor with cinnamon and peanut butter for extra flavor and protein. Top with berries, dark chocolate chips, or your favorite topping and serve like ice cream.

• Top a bowl of oatmeal with sliced bananas, your favorite chopped nut, and cinnamon for a quick and hearty breakfast. • Pela y machaca el plátano. Agregue a su favorita mezcla de panqueques o waffle para un sabor dulce.

• Coloque los plántanos cortados en una bandeja para hornear y congela. En una procesador de alimentos, agregue los plátanos congelados, canela, y crema de cacahuate para sabor y proteína adiciónale. Añade bayas, chip de chocolate negro, o sus cuberturas favoritas y serví como helado.

• Agregue los plántanos a avena con nueces y canela para un desayuno rápido.

• Pela y machaca el plátano. Agregue a su favorita mezcla de panqueques o waffle para un sabor dulce.

• Coloque los plántanos cortados en una bandeja para hornear y congela. En una procesador de alimentos, agregue los plátanos congelados, canela, y crema de cacahuate para sabor y proteína adiciónale. Añade bayas, chip de chocolate negro, o sus cuberturas favoritas y serví como helado.

• Agregue los plántanos a avena con nueces y canela para un desayuno rápido.

• Pela y machaca el plátano. Agregue a su favorita mezcla de panqueques o waffle para un sabor dulce.

• Coloque los plántanos cortados en una bandeja para hornear y congela. En una procesador de alimentos, agregue los plátanos congelados, canela, y crema de cacahuate para sabor y proteína adiciónale. Añade bayas, chip de chocolate negro, o sus cuberturas favoritas y serví como helado.

• Agregue los plántanos a avena con nueces y canela para un desayuno rápido.