Las Barras de Desayuno de Brewster Pierce

Makes: 6 Porciones

Ingredients

2 teaspoons mantequilla, salada
1 tablespoon aceite vegetal
2 teaspoons melaza negra
1 tablespoon miel
2 teaspoons azúcar
1 huevo entero fresco
2/3 cup puré de manzana, enlatado, sin azúcar
1/2 cup zanahorias, crudas, ralladas
3/4 cup harina de pastelería de trigo integral
1/8 teaspoon bicarbonato de sodio
1/4 teaspoon canela, molida
1/4 teaspoon jengibre molido
2 tablespoons semillas de sésamo, sin pelar
1 1/2 tablespoons semillas de girasol, secas y azadas
1/2 cup avena, rodada

Directions

1. Haga una crema de mantequilla ablandada con aceite, azúcar, miel y melaza.

2. Agregue los huevos, dos a la vez, mezclando después de cada adición.

3. Agregue las zanahorias ralladas. Mezcle también el puré de manzana.

4. Mezcle todos los ingredientes secos: harina de repostería de trigo integral, bicarbonato de sodio y las especias.

5. Agréguelas a la mezcla de mantequilla y revuelva bien.

6. Agregue semillas de avena y mezcle bien.

7. Para 50 Porciones, separe en dos moldes de hornear de media hoja (12 "X 17") engrasadas, hornee a 350 grados por 20 a 25 minutos o hasta que el cuchillo salga limpio. Corte el contenido de cada molde de hornear en 25 rectángulos. Para 6 Porciones, esparza la masa en un plato de pastel (tarta) engrasado de 9", hornee como se menciona arriba y corte la tarta en 6 trozos.