

Barras de Avena con Cereza

Sirve: 96 Porciones

96 Porciones

Ingredientes	Weight	Measure
margarina o mantequilla	1 lb 2 oz	2 1/4 tazas
azúcar morena	1 lb 8 oz	6 tazas
Harina de trigo integral	1 lb 10 oz	6 tazas
Avena arrollada	1 lb 1 oz	6 tazas
Bicarbonato de sodio		2 Cda
Relleno de pastel de cereza	3 lb 15 oz	
Azúcar	2 1/3 oz	1/3 tza
Maicena		3 Cda
Extracto de almendra		1 1/2 cdta

Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad	% Valor Diarios*
Calorias	136	
Grasa total	4.76 g	
Proteinas	2.02 g	
Carbohidrato	22 g	
Fibra dietetica	1.58 g	
Grasa saturada	0.83 g	
Sodio	134 mg	

Preparación

1. Mezcle la margarina o mantequilla y el azúcar en una batidora eléctrica a velocidad media hasta mezclarlo bien.
2. Mezcle la harina, avena y bicarbonato de sodio. Agréguelo a la mezcla de mantequilla y mezcle a baja velocidad hasta que se desmorone.
3. Presione 2/3 de la mezcla de avena firmemente en una bandeja de hornear (18"x 26" x 1").
4. Mezcle el relleno de pastel en un procesador de alimentos o licuadora hasta que quede suave. Vierta el

puré de relleno en una cacerola.

5. Mezcle el azúcar y la maicena; revuélvalas con el relleno de los pasteles. Cocínelo a fuego lento, revolviéndolo constantemente, hasta que la mezcla este espesa y burbujeante.

6. Agregue el extracto de almendra. Vierta la mezcla de relleno de pastel uniformemente sobre la capa de avena en una bandeja de hornear.

7. Desmorone 1/3 del restante de la mezcla de avena uniformemente sobre la capa de relleno del pastel.

8. Hornee hasta que estén doradas: En horno convencional: 350°F de 30 a 35 minutos.

9. Enfrié. Corte cada bandeja 8 x 12 (96 piezas por bandeja). Una porción es una barra.