

# Barras de Calabaza

Sirve: 24 porciones

## Ingredientes

- 1 calabaza dulce (16 onzas)
- 1 1/2 azúcar moreno
- 4 huevo
- 3/4 taza aceite para cocinar
- 1 1/2 harina blanca
- 1 1/2 avena
- 1 cucharada canela molida
- 2 cucharaditas polvo para hornear
- 1 cucharadita bicarbonato de sodio
- Margarina o mantequilla para engrasar el molde

## Preparación

1. Caliente el horno a 350°F.
2. En un tazón mediano, mezcle la calabaza dulce, el azúcar moreno, huevos y aceite. Mezcle bien.
3. En un tazón grande, mezcle la harina, avena, canela, polvo para hornear, y bicarbonato de sodio.
4. Agregue la mezcla de calabaza dulce a la mezcla de harina. Mezcle bien.

### Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad
<b>Calorías</b>	<b>180</b>
<b>Grasa total</b>	<b>8 g</b>
Grasa saturada	1 g
Colesterol	30 mg
<b>Sodio</b>	<b>110 mg</b>
<b>Total de Carbohidrato</b>	<b>25 g</b>
Fibra dietética	2 g
Azúcares totales	14 g
Azúcares Añadidas incluidas	N/A
<b>Proteínas</b>	<b>3 g</b>
Vitamina D	N/A
Calcio	N/A
Hierro	N/A
Potasio	N/A

N/A - Información no está disponible

5. Engrase el molde para hornear con la mantequilla o margarina.
6. Vierta la pasta en el molde engrasado.
7. Cocine durante 30 minutos.

## Notas

Pennsylvania Nutrition Education Program, Pennsylvania Nutrition Education Network Website Recipes