

Barras Poderosas

Sirve: 96 Porciones

96 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
Relleno de pastel de cereza	5 lbs 4 oz	9 1/4 tza
Azúcar granulada	5 oz	1/2 tza
Maicena	2 oz	
Extracto de almendra		2 cda
Margarina	1 1/2 lb	3 tzas
azúcar morena	1 1/2 lb	4 tzas
Harina de uso múltiple	2 lb	8 tzas
Avena de cocción rápida, sin cocer	1 1/4 lb	7 1/2 tzas

Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad
Calorías	167
Grasa total	6 g
Grasa saturada	N/A
Colesterol	N/A
Sodio	94 mg
Total de Carbohidrato	26 g
Fibra dietética	N/A
Azúcares totales	N/A
Azúcares Añadidas incluidas	N/A
Proteínas	2 g
Vitamina D	N/A
Calcio	N/A
Hierro	N/A
Potasio	N/A
N/A - Información no está disponible	

Polvo de hornear	1/2 oz	1 1/4 cda
Canela, molida		1 cda

Preparación

1. Haga un puré del relleno de pastel con una batidora eléctrica o un procesador de alimentos. Vierta el puré del relleno en una cacerola mediana.
2. Combine el azúcar granulada y la maicena; revuélvalas con el relleno de cereza.
3. Cocínelo, revolviéndolo constantemente, hasta que la mezcla esté espesa y burbujeante. Agréguele el extracto de almendra.
4. Combine la margarina y el azúcar morena; bátalas con una batidora eléctrica hasta que estén suaves.
5. Combine la harina, la avena, el polvo de hornear y la canela. Agregue la mezcla de harina a la mezcla de azúcar. Bátalas hasta que estén quebradizas.
6. Esparza uniformemente la mitad de la mezcla de harina en la bandeja para hornear sin engrasar de 26" x 18" x 1".
7. Extienda el relleno de cereza uniformemente sobre la capa. Desmorone la masa restante sobre el relleno.
8. Hornéela en un horno convencional precalentado a 350°F de 30 a 35 minutos. Haga sus cortes de 8 x 12.

Origen: Cherry Marketing Institute