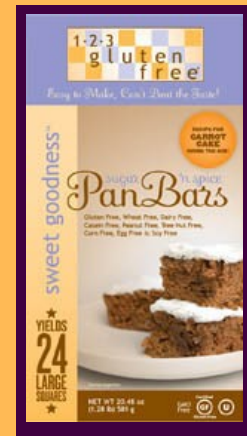


Barritas (como pastel) (sin huevo)



1 paquete 1-2-3[®] Gluten Free Sweet Goodness Pan Bar Mix

½ lata de 15 onzas de garbanzos, escurrido

1 cucharada + ½ taza aceite de vegetal

Condimentos: ¾ taza puré de manzana sin azúcar o calabaza enlatado o puré de plátano o puré de camote o 1 taza calabacines finamente rallado

- 1) Precaliente el horno a 350 ° F/ 177°C. Rocíe un molde de 9 "x 13" con espray antiadherente.
 - 2) En el recipiente del procesador de alimentos mezcle garbanzos escurridos con aceite vegetal. Mezcle hasta muy suave.
 - 3) Mezcle 1-2-3[®] Gluten Free Sweet Goodness Pan Bar Mix en el tazón de la batidora. Agregue la mezcla de aceite y de garbanzo y su elección de condimento ¾ taza puré de manzana sin azúcar o calabaza enlatado o puré de plátano o puré de camote o 1 taza calabacines finamente rallado). Mezcle bien.
 - 4) Agregue los ingredientes opcionales si quiere (tales como virutas de pasas, chocolate, frutos secos) y revuelve en mano.
 - 5) Vierta la mezcla en el molde engrasado y repartido uniformemente.
 - 6) Hornee durante 30-33 minutos, hasta que al inserta un palillo en el centro salga limpio.
 - 7) Enfríe. Espolvoree con azúcar en polvo o glasear con glaseado de queso para untar o se puede dejarlo como está. Corte y sirva.
- Hace 24 barritas.

