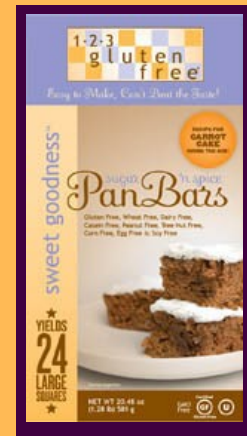


# Barritas

## con muchas cerezas



1 paquete 1-2-3 Gluten Free<sup>®</sup> Sweet Goodness Pan Bar Mix  
3 huevos grandes, temperatura ambiente  
1½ tazas relleno de pastel de cereza

- 1) Precalienta el horno a 350. Rocíe un molde de 9 "x 13" generosamente con spray antiadherente.
  - 2) Vierta la mezcla en el tazón de la batidora con el accesorio de la paleta. Agregue los huevos y relleno de pastel de cereza. Mezcle hasta que se incorporen bien. Vierta la mezcla en el molde engrasado y repartido uniformemente.
  - 3) Hornee durante 33 minutos aproximadamente, hasta que al inserta un palillo en el centro salga limpio. Los tiempos de hornear pueden variar con diferentes aparatos.
  - 4) Enfríe. Espolvoree con azúcar en polvo. Corte y sirva.
- Hace 24 barritas.

[Nota: esta receta no contiene ningún tipo de aceite. Ese no es un error.  
Las barritas todavía serán húmedas.]

