

Barritas con plátanos y crema de cacahuete



- 1 paquete 1-2-3 Gluten Free® Sweet Goodness Pan Bar Mix
- 3 huevos grandes, temperatura ambiente
- $\frac{3}{4}$ taza aceite de vegetal
- $\frac{3}{4}$ taza de puré de plátanos
- $\frac{3}{4}$ taza trocitos de crema de cacahuete

1) Precaliente el horno a 350 ° F/ 177°C. Rocíe un molde de 9 "x 13" con espray antiadherente.

2) Mezcle los primeros cuatro ingredientes en la batidora o a mano. Añada los trocitos de crema de cacahuete (si lo desea) y revuelva a mano. Vierta la mezcla en el molde engrasado y repartido uniformemente.

3) Hornee durante 30-33 minutos, hasta que al inserta un palillo en el centro salga limpio.

4) Enfríe. Espolvoree con azúcar en polvo o glasee con glaseado de queso para untar. Corte y sirva.

Hace 24 barritas.

