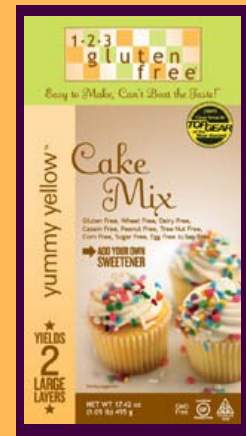


Barritas de pastel de calabaza



Corteza:

- 1 paquete de 1-2-3 Gluten Free® Yummy Yellow Cake Mix
- 1 taza de azúcar
- 1 cucharadita de canela
- 5 cucharadas mantequilla sin sal, ablandada
- 1 taza de nueces, picadas
- 8 cucharadas de agua

Relleno:

- 2 paquetes de queso crema de 8 onzas, suavizado
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de calabaza enlatados
- 2 cucharaditas de especia de calabaza
- ½ cucharadita de nuez moscada molida
- ½ cucharadita de canela
- 1 cucharada de crema
- 2 huevos, temperatura ambiente

1) Precalienta el horno a 350 ° F/ 177° C. Generosamente, rocíe un molde de 9 "x 13" con spray antiadherente.

2) En un tazón, con los dedos, mezcle ingredientes de la corteza. Reserva 1 ½ tazas de mezcla de la corteza. Vierta el resto en el molde preparado y presione en la parte inferior del molde. Hornee en el horno durante 10 minutos.

3) Mientras que la corteza está horneando, ponga en el tazón de la batidora con el accesorio de la paleta, el queso crema y azúcar. Mezcle bien hasta que quede suave. Agregue los huevos y bata otra vez. Agregue los demás ingredientes para el relleno. Mezcle bien.

4) Vierta la mezcla en el molde de relleno encima la corteza. Espolvoree la corteza reservados (como un aderezo de migas). Hornee durante aproximadamente 35 minutos hasta que se establezca el centro.

5) Enfríe completamente y refrigere. Corte en bares y sirva frío.

