



Barras de Avena con Chocolate de Grandmare

Ingredientes:

- 2 tazas de azúcar
- ½ taza de leche
- ½ taza de cacao en polvo
- Una pizca de sal
- ½ taza de mantequilla
- 1 taza de mantequilla de cacahuete
- 1 cucharadita de vainilla
- 3 tazas de avena

Instrucciones:

1. En una cacerola mediana, pide a un adulto que te ayude a derretir juntos el azúcar, la leche, el cacao, la mantequilla y la sal.
2. Lleva a ebullición durante 1-2 minutos para que se derritan todos los cristales de azúcar.
3. En un recipiente aparte, mezcla la avena y la mantequilla de cacahuete.
4. Agrega la mezcla de chocolate – ¡ten cuidado, estará muy caliente!
5. Mezcla bien todo y extiende la mezcla en un molde de vidrio.
6. Coloca en el refrigerador durante una hora hasta que se enfríe y luego corta en barras y ¡disfruta!

