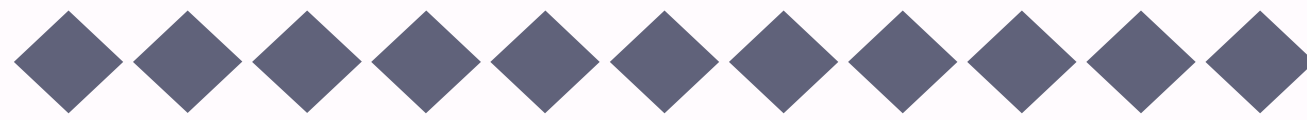


Simple & Soft Granola Bars



I know what you're thinking, why make them when I can just buy them? Well you can customize these bars to your taste. Another reason to get into the kitchen and experiment. This is also a nice treat to have handy for everyone at home!



Ingredients:

- 2 1/2 cup oats
- 1/3 cup honey
- 1/4 cup unsalted butter cut into pieces
- 1/4 brown sugar
- 1/2 teaspoon vanilla extract
- 1/4 teaspoon salt
- *1/2 cup almond
- *1/2 cup dried cranberries, chopped
- 1/4 cup chocolate chips + 2 tablespoons

For this recipe I used these ingredients but you can substitute the nuts and dried fruits to your taste. Check the cabinets to see what you can add

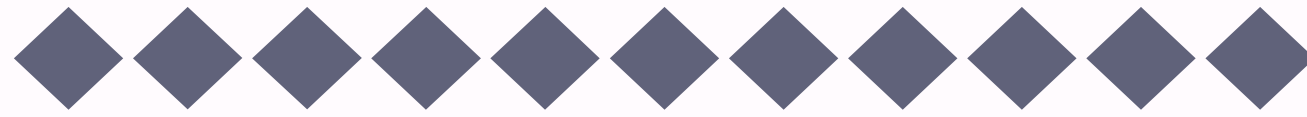
Directions:

1. Before you start preheat the oven to 350 degrees F.
2. Begin toasting the oats and nuts. Line bottom of a square pan or baking sheet with aluminum foil. Then lightly oil or spray with cooking spray. Add oats and almonds to the pan or sheet then bake 5 minutes, stir and bake another 3 to 5 minutes until lightly toasted. Transfer to a large bowl.
3. Combine butter, honey, brown sugar, vanilla extract and the salt in a small saucepan over medium heat. Stir occasionally until butter melts and the sugar completely dissolved.
4. Pour butter mixture in to bowl with toasted oats and almonds. Mix well. Let cool for about 5 minutes then add dried cranberries and a 1/4 cup of the mini chocolate chips. Stir to combine. (The chocolate chips will most likely melt a little. This is fine, they turn into glue and help to hold the bars together).
5. Transfer oat mixture to lined pan then use a rubber spatula or damp fingertips to firmly press the mixture into the pan. (Press hard here, this way the bars will stay together once cooled and cut)
6. Scatter remaining 2 tablespoons of chocolate chips over pressed granola mixture then use a rubber spatula to gently press them into the top. Cover then refrigerate at least 2 hours. Remove block of granola mixture from pan then peel away aluminum foil. Cut into 12 bars or how many bars you see fit.
7. Store bars in an airtight container for up to one week. For the softest bars, keep at room temperature. For slightly harder bars, store in the fridge



So how did it go? What substitutes did you use?

Barras de granola



Sé lo que estás pensando, ¿por qué hacerlos cuando puedo comprarlos? Bueno, puedes personalizar estas barras a tu gusto. Otra razón para entrar a la cocina y experimentar. Este bocadillo es genial para tener en casa para que todos lo coman



Ingredientes:

2 1/2 taza de avena

1/3 taza de miel

1/4 taza de mantequilla sin sal cortada en trozos

1/4 de azúcar morena

1/2 cucharadita de extracto de vainilla

1/4 cucharadita de sal

*1/2 taza de almendras

* 1/2 taza de arándanos secos, picados

*1/4 taza de chispas de chocolate + 2 cucharadas

* Para esta receta utilicé estos ingredientes, pero puedes substitir las nueces y las frutas secas a tu gusto. Revise los gabinetes para ver qué puede agregar *

Instrucciones:

1. Antes de comenzar a precalentar el horno a 350 grados F.
2. Comience a tostar la avena y las nueces. Cubra el fondo de una bandeja cuadrada o bandeja para hornear con papel de aluminio. Luego engrase ligeramente o rocíe con aceite en aerosol. Agregue la avena y las almendras a la sartén o la bandeja, luego hornee por 5 minutos, revuelva y hornee otros 3 a 5 minutos hasta que estén ligeramente tostadas. Transfiere a un tazón grande.
3. Combine la mantequilla, la miel, el azúcar morena, el extracto de vainilla y la sal en una cacerola pequeña a fuego medio. Revuelva ocasionalmente hasta que la mantequilla se derrita y el azúcar se disuelva por completo.
4. Echa la mezcla de mantequilla en un tazón con avena tostada y almendras. Mezclar bien. Deje enfriar durante unos 5 minutos, luego agregue los arándanos secos y 1/4 de taza de mini chips de chocolate. Revuelva para combinar. (Las chispas de chocolate probablemente se derretirán un poco. Esto está bien, se convierten en pegamento y ayudan a mantener las barras juntas).
5. Transfiera la mezcla de avena a la sartén forrada y luego use una espátula de goma o la punta de los dedos húmedos para presionar firmemente la mezcla en la sartén. (Presione fuerte aquí, de esta manera las barras permanecerán juntas una vez enfriadas)
6. Esparza las 2 cucharadas restantes de chispas de chocolate sobre la mezcla de granola prensada y luego use una espátula de goma para presionar suavemente en la parte superior. Cubra y luego refrigere al menos 2 horas. Retire el bloque de mezcla de granola de la sartén. Corte en 12 barras o cuántas barras le parezcan adecuadas.
7. Almacena las barras en un recipiente hermético por hasta una semana. Para las barras más suaves, manténgalas a temperatura ambiente. Para barras ligeramente más duras, guárdelas en el refrigerador.



¿Entonces, cómo te fue? ¿Qué sustitutos usaste?