

Peach Bars

For more recipe ideas, visit us at: slofoodbank.org/nutrition

Makes 25 Servings **Total Time:** 1 hour

Ingredients:

For the Batter -

1 ½ cup rolled oats	¾ cup coconut oil or margarine, melted
1 3/5 cup hot water	2 ¼ cup brown sugar
2 ¼ cup whole wheat flour	½ tablespoon vanilla
¾ teaspoon baking soda	½ cup applesauce
¾ teaspoon cinnamon	¼ cup yogurt
¾ teaspoon nutmeg	4 cups canned and drained peach slices
¾ teaspoon salt	

For the Topping -

2 tablespoons whole wheat flour	¼ cup rolled oats	2 tablespoons coconut oil or margarine, melted
2 tablespoons brown sugar	¼ teaspoon cinnamon	½ teaspoon vanilla
¼ teaspoon nutmeg	Salt, to taste	

Prepare the Batter -

1. Mix rolled oats with hot water in a bowl and set aside.
2. In a separate bowl, combine oat flour, baking soda, cinnamon, nutmeg and salt. Set aside.
3. In a separate bowl, combine coconut oil and sugar. Add vanilla, applesauce, and yogurt. Add oat mixture. Blend. Add flour mixture and blend well.
4. Spread batter into oiled pans.
5. Arrange peach slices in a single layer on top of batter.

Prepare the Topping –

6. Add all ingredients to a bowl and mix well.
7. Crumble topping over the peaches.

Bake -

8. Bake at 350 degrees for 45-60 minutes or until crumble and edges are golden brown.



Adapted from: *What's Cooking? USDA Mixing Bowl*
<http://www.whatscooking.fns.usda.gov/recipes/>
For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.

Barras de Duranzos

Para más recetas, visite: slofoodbank.org/nutrition

Rinde 25 porciones **Tiempo total:** 1 hora

Ingredientes:

Para la masa -

1 ½ tazas de avena	¾ tazas de aceite de coco o margarina
1 3/5 tazas de agua caliente	2 ¼ taza de azúcar morena
2 ¼ tazas de harina de avena o harina integral	½ cucharada de vainilla
¼ cucharadita de bicarbonato de sodio	½ taza de salsa de manzana
¼ cucharadita de canela molida	¼ taza de yogur
¼ cucharadita de nuez moscada molida	4 tazas de duranzos, enlatados y escurridos
¼ cucharadita de sal	

Para la tapa -

2 cucharadas de harina de avena o harina integral	Sal al gusto
2 cucharadas de azúcar morena	¼ cucharadita de canela molida
2 cucharadas de aceite de coco	¼ cucharadita de nuez moscada molida
¼ taza de avena	½ cucharadita de vainilla

Prepare la masa -

1. Mezcle los copos de avena con agua caliente en un recipiente y reserve.
2. En un recipiente aparte, combine la harina de avena, el bicarbonato de sodio, la canela, la nuez moscada y la sal. Dejar de lado.
3. En un recipiente aparte, combine el aceite de coco y el azúcar. Agregue vainilla, puré de manzana y yogur. Agregue la mezcla de avena. Mezcla. Agregue la mezcla de harina y mezcle bien.
4. Extienda la masa en moldes engrasados.
5. Coloque las rodajas de durazno en una sola capa encima de la masa.

Prepare la tapa -

6. Agregue todos los ingredientes a un bol y mezcle bien.
7. Desmenuzar la cobertura sobre los duraznos.

Hornear -

8. Hornee a 350 grados durante 45-60 minutos o hasta que se desmorone y los bordes estén dorados.



Adaptación de: *What's Cooking? USDA Mixing Bowl*
<http://www.whatscooking.fns.usda.gov/recipes/>

Para información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664.