

Apricot Breakfast Bars

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

Makes 6 Servings **Total Time: 2 hours**

Ingredients:

- 1 cup oats
- $\frac{3}{4}$ cup flour
- $\frac{1}{4}$ cup sugar
- $\frac{1}{4}$ cup butter, melted
- 1 teaspoon baking powder
- $\frac{1}{8}$ teaspoon salt

Filling:

- 2 cups apricot (or fruit of choice, fresh or frozen)
- 2 tablespoon sugar
- 2 tablespoon cornstarch
- 1 teaspoon lemon zest



1. Mix melted butter and sugar until well combined. Then, mix in flour, baking powder, salt, and oats.
2. In a food processor or blender, combine apricots, sugar, cornstarch, and lemon zest.
3. Spread $\frac{3}{4}$ of the oat mixture into a medium baking dish (9x7).
4. Pour the apricot filling on top and spread evenly.
5. Top with the remaining oat mixture.
6. Bake at 350°F for 40-45 minutes and let cool completely before cutting into squares.



Adapted from:
eatsomethingvegan.com

For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664

Barras de albaricoque

Para más ideas de recetas, visítenos en: slofoodbank.org/nutrition

Hace 6 porciones **Tiempo total: 2 horas**

Ingredientes:

- 1 taza de avena
- ¾ taza de harina
- ¼ taza de azúcar
- ¼ taza de mantequilla derretida
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1/8 cucharadita de sal

Relleno:

- 2 tazas de albaricoque (o fruta de su elección, fresca o congelada)
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de maicena
- 1 cucharadita de ralladura de limón



1. Mezclar la mantequilla derretida y el azúcar hasta que estén bien combinados. Luego, mezcle la harina, el polvo de hornear, la sal y la avena.
2. En un procesador de alimentos o batidora, combinar los albaricoques, el azúcar, la maicena y la ralladura de limón.
3. Extender ¾ de la mezcla de avena en una fuente de horno mediana (9x7).
4. Verter el relleno de albaricoques por encima y repartirlo uniformemente.
5. Cubrir con el resto de la mezcla de avena.
6. Hornear a 350°F durante 40-45 minutos y dejar enfriar completamente antes de cortar en cuadrados.



*Adaptado de: eatsomethingvegan.com
Para obtener información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664*