

Chocolate-Covered Cherry Baked Oatmeal

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

Makes: 4-6 servings **Total Time:** 1 hour

Ingredients:

2 cups old-fashioned rolled oats
1/3 cup packed dark brown sugar
1 tsp baking powder
1 tsp cinnamon
1/2 tsp salt
1/2 cup hazelnuts, chopped, divided
2 cups cherries, pitted and halved, divided
1/2 cup semi-sweet chocolate chips, divided
2 cups chocolate milk (any type)
1 large egg
2 tsp vanilla extract



1. Heat oven to 375F. Grease an 8x8-inch baking pan. Set aside.
2. In a large bowl, stir together the oats, brown sugar, baking powder, cinnamon, salt, half the hazelnuts, half the cherries, and half the chocolate chips. Pour into the prepared baking dish.
3. Sprinkle the remaining hazelnuts, cherries, and chocolate chips on top.
4. In a second bowl, whisk together the chocolate milk, egg, and vanilla extract. Pour over the oats, shaking the pan around slightly so that it is evenly distributed.
5. Bake for 35-40 minutes, or until set. Let cool slightly before serving.



Adapted from: eatswellwithothers.com

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

Chocolate-Covered Cherry Baked Oatmeal

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

Makes: 4-6 servings **Total Time:** 1 hour

Ingredients:

2 cups old-fashioned rolled oats
1/3 cup packed dark brown sugar
1 tsp baking powder
1 tsp cinnamon
1/2 tsp salt
1/2 cup hazelnuts, chopped, divided
2 cups cherries, pitted and halved, divided
1/2 cup semi-sweet chocolate chips, divided
2 cups chocolate milk (any type)
1 large egg
2 tsp vanilla extract



1. Heat oven to 375F. Grease an 8x8-inch baking pan. Set aside.
2. In a large bowl, stir together the oats, brown sugar, baking powder, cinnamon, salt, half the hazelnuts, half the cherries, and half the chocolate chips. Pour into the prepared baking dish.
3. Sprinkle the remaining hazelnuts, cherries, and chocolate chips on top.
4. In a second bowl, whisk together the chocolate milk, egg, and vanilla extract. Pour over the oats, shaking the pan around slightly so that it is evenly distributed.
5. Bake for 35-40 minutes, or until set. Let cool slightly before serving.



Adapted from: eatswellwithothers.com

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

Avena horneada con cerezas cubiertas de chocolate

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

Hace 4-6 porciones **Tiempo total: 1 hora**

Ingredientes:

2 tazas de avena laminada a la antigua usanza
1/3 taza de azúcar moreno envasado
1 cucharadita de polvo de hornear
1 cucharadita de canela
1/2 cucharadita de sal
1/2 taza de avellanas picadas, divididas
2 tazas de cerezas, deshuesadas y partidas por la mitad, divididas
1/2 taza de trozos de chocolate semidulce, divididos
2 tazas de leche con chocolate (de cualquier tipo)
1 huevo grande
2 cucharaditas de extracto de vainilla



1. Caliente el horno a 375F. Engrase un molde para hornear de 8x8 pulgadas. Ponga a un lado.
2. En un bol grande, mezcle la avena, el azúcar moreno, la levadura en polvo, la canela, la sal, la mitad de las avellanas, la mitad de las cerezas y la mitad de los trozos de chocolate. Verter en la fuente de horno preparada.
3. Espolvorear el resto de las avellanas, las cerezas y las chispas de chocolate por encima.
4. En un segundo bol, bata la leche con chocolate, el huevo y el extracto de vainilla. Verter sobre la avena, agitando ligeramente el molde para que se distribuya uniformemente.
5. Hornear durante 35-40 minutos, o hasta que esté cuajado. Dejar enfriar ligeramente antes de servir.



Adaptado de: eatswellwithothers.com

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

Avena horneada con cerezas cubiertas de chocolate

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

Hace 4-6 porciones **Tiempo total: 1 hora**

Ingredientes:

2 tazas de avena laminada a la antigua usanza
1/3 taza de azúcar moreno envasado
1 cucharadita de polvo de hornear
1 cucharadita de canela
1/2 cucharadita de sal
1/2 taza de avellanas picadas, divididas
2 tazas de cerezas, deshuesadas y partidas por la mitad, divididas
1/2 taza de trozos de chocolate semidulce, divididos
2 tazas de leche con chocolate (de cualquier tipo)
1 huevo grande
2 cucharaditas de extracto de vainilla



1. Caliente el horno a 375F. Engrase un molde para hornear de 8x8 pulgadas. Ponga a un lado.
2. En un bol grande, mezcle la avena, el azúcar moreno, la levadura en polvo, la canela, la sal, la mitad de las avellanas, la mitad de las cerezas y la mitad de los trozos de chocolate. Verter en la fuente de horno preparada.
3. Espolvorear el resto de las avellanas, las cerezas y las chispas de chocolate por encima.
4. En un segundo bol, bata la leche con chocolate, el huevo y el extracto de vainilla. Verter sobre la avena, agitando ligeramente el molde para que se distribuya uniformemente.
5. Hornear durante 35-40 minutos, o hasta que esté cuajado. Dejar enfriar ligeramente antes de servir.



Adaptado de: eatswellwithothers.com

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