

## Peanut Butter Granola Bars with Dried Cherries

For more recipe ideas, visit us at: [slofoodbank.org/nutrition](http://slofoodbank.org/nutrition)

**Makes:** 12 servings **Total Time:** 25 minutes

### **Ingredients:**

3/4 cup peanut butter  
1/2 cup honey  
1/4 cup chopped dried cherries  
2 tablespoons coconut oil  
1 teaspoon vanilla extract  
1/2 teaspoon sea salt  
2 1/4 cups rolled oats\*  
1 cup chopped almonds, peanuts, and/or cashews



1. Preheat your oven to 350°F. Line an 8x8-inch baking pan with parchment paper.
2. In a large mixing bowl, combine the rolled oats, chopped dried cherries, and chopped almonds. Set aside.
3. In a small saucepan over low heat, warm the peanut butter, honey, and pinch of salt together until smooth and well combined, stirring frequently.
4. Pour the peanut butter mixture over the dry ingredients in the mixing bowl. Stir until all the oats and add-ins are evenly coated with the peanut butter mixture.
5. Transfer the mixture to the prepared baking pan. Use a spatula or your hands to press the mixture firmly and evenly into the pan.
6. Bake in the preheated oven for 15-20 minutes, or until the edges are golden brown.
7. Remove it from the oven and allow the granola bars to cool completely in the pan. Once cooled, use the parchment paper overhang to lift the bars out of the pan and transfer them to a cutting board.
8. Cut the cooled granola mixture into bars of your desired size using a sharp knife. Store in the refrigerator for a longer shelf life.



*Adapted from: [gimmesomeoven.com](http://gimmesomeoven.com)*

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

## Peanut Butter Granola Bars with Dried Cherries

For more recipe ideas, visit us at: [slofoodbank.org/nutrition](http://slofoodbank.org/nutrition)

**Makes:** 12 servings **Total Time:** 25 minutes

### **Ingredients:**

3/4 cup peanut butter  
1/2 cup honey  
1/4 cup chopped dried cherries  
2 tablespoons coconut oil  
1 teaspoon vanilla extract  
1/2 teaspoon sea salt  
2 1/4 cups rolled oats\*  
1 cup chopped almonds, peanuts, and/or cashews



1. Preheat your oven to 350°F. Line an 8x8-inch baking pan with parchment paper.
2. In a large mixing bowl, combine the rolled oats, chopped dried cherries, and chopped almonds. Set aside.
3. In a small saucepan over low heat, warm the peanut butter, honey, and pinch of salt together until smooth and well combined, stirring frequently.
4. Pour the peanut butter mixture over the dry ingredients in the mixing bowl. Stir until all the oats and add-ins are evenly coated with the peanut butter mixture.
5. Transfer the mixture to the prepared baking pan. Use a spatula or your hands to press the mixture firmly and evenly into the pan.
6. Bake in the preheated oven for 15-20 minutes, or until the edges are golden brown.
7. Remove it from the oven and allow the granola bars to cool completely in the pan. Once cooled, use the parchment paper overhang to lift the bars out of the pan and transfer them to a cutting board.
8. Cut the cooled granola mixture into bars of your desired size using a sharp knife. Store in the refrigerator for a longer shelf life.



*Adapted from: [gimmesomeoven.com](http://gimmesomeoven.com)*

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

### **Barritas de avena con crema de nuez y cerezas**

Para más recetas, visítenos el página de web: [slofoodbank.org/nutrition](http://slofoodbank.org/nutrition)

**Hace:** 12 porciones **Tiempo total:** 25 minutos

#### **Ingredientes:**

- 3/4 de taza de crema de nuez
- 1/2 taza de miel
- 1/4 taza de cerezas secas picadas
- 2 cucharadas de aceite de coco
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1/2 cucharadita de sal marina
- 2 1/4 tazas de copas de avena\*.
- 1 taza de almendras, cacahuetes y/o anacardos picados



1. Precaliente el horno a 350°F. Forra un molde para hornear de 8x8 pulgadas con papel pergamino.
2. En un bol grande, mezclar los copas de avena, las cerezas secas picadas y las almendras picadas. Reservar.
3. En una cacerola pequeña a fuego lento, calentar la crema de nuez, la miel y la pizca de sal hasta que esté suave y bien combinada, revolviendo con frecuencia.
4. Verter la mezcla de crema de nuez sobre los ingredientes secos del bol. Remover hasta que toda la avena y los ingredientes añadidos queden uniformemente cubiertos con la mezcla de crema de nuez.
5. Pasar la mezcla al molde preparado. Utilice una espátula o las manos para presionar la mezcla de manera firme y uniforme en el molde.
6. Hornear en el horno precalentado durante 15-20 minutos, o hasta que los bordes estén dorados.
7. Sacar del horno y dejar que las barritas de granola se enfríen completamente en el molde. Una vez frías, utilizar el saliente de papel pergamino para levantar las barritas del molde y transferirlas a una tabla de cortar.
8. Cortar la mezcla de granola enfriada en barritas del tamaño deseado con un cuchillo. Guárdelas en el frigorífico para que duren más tiempo.



*Adaptado de: [gimmesomeoven.com](http://gimmesomeoven.com)*

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

### **Barritas de avena con crema de nuez y cerezas**

Para más recetas, visítenos el página de web: [slofoodbank.org/nutrition](http://slofoodbank.org/nutrition)

**Hace:** 12 porciones **Tiempo total:** 25 minutos

#### **Ingredientes:**

- 3/4 de taza de crema de nuez
- 1/2 taza de miel
- 1/4 taza de cerezas secas picadas
- 2 cucharadas de aceite de coco
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1/2 cucharadita de sal marina
- 2 1/4 tazas de copas de avena\*.
- 1 taza de almendras, cacahuetes y/o anacardos picados



1. Precaliente el horno a 350°F. Forra un molde para hornear de 8x8 pulgadas con papel pergamino.
2. En un bol grande, mezclar los copas de avena, las cerezas secas picadas y las almendras picadas. Reservar.
3. En una cacerola pequeña a fuego lento, calentar la crema de nuez, la miel y la pizca de sal hasta que esté suave y bien combinada, revolviendo con frecuencia.
4. Verter la mezcla de crema de nuez sobre los ingredientes secos del bol. Remover hasta que toda la avena y los ingredientes añadidos queden uniformemente cubiertos con la mezcla de crema de nuez.
5. Pasar la mezcla al molde preparado. Utilice una espátula o las manos para presionar la mezcla de manera firme y uniforme en el molde.
6. Hornear en el horno precalentado durante 15-20 minutos, o hasta que los bordes estén dorados.
7. Sacar del horno y dejar que las barritas de granola se enfríen completamente en el molde. Una vez frías, utilizar el saliente de papel pergamino para levantar las barritas del molde y transferirlas a una tabla de cortar.
8. Cortar la mezcla de granola enfriada en barritas del tamaño deseado con un cuchillo. Guárdelas en el frigorífico para que duren más tiempo.



*Adaptado de: [gimmesomeoven.com](http://gimmesomeoven.com)*

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