Barritas crunch

4 porciones

Ingredientes

½ taza de pasas de uva

1/2 taza de avena arrollada

½ taza de harina integral

½ taza de mezcla de cereales

1 cucharada de semillas de sésamo

2 nueces

2 cucharadas de SUCRALIGHT POLVO

3 claras

1 naranja

Elaboración

Rallamos la cáscara de la naranja y luego la pelamos totalmente. Picamos la pulpa pelada y cocinamos todo junto a fuego suave, hasta que el jugo se reduce y empieza a caramelizar.

Mezclamos la harina, nueces picadas, avena, pasas de uva y mezcla de cereales, agregamos la naranja cocida y SUCRALIGHT POLVO

Batimos las claras a nieve y las unimos a la preparación en forma envolvente.

Aceitamos apenas una placa rectangular para horno, volcamos la preparación y presionamos suavemente para alisar. Cocinamos en horno moderado durante 15 minutos, retiramos y cortamos en forma de bastones. Rociamos con las semillas de sésamo y cocinamos 20 minutos más en horno suave. Retiramos, dejamos enfriar y servimos.



1 porción: 317 calorías aprox.



