

Barras de Avena, Chocolate y Crema de Cacahuete

1 1/2 tazas de mantequilla
3/4 taza de azúcar morena
1 1/2 cucharaditas de vainilla

4 1/2 tazas de avena rápida

1 1/2 tazas de chispas de chocolate
3/4 taza de crema de cacahuete

En una olla, derretir la mantequilla y mezclar el azúcar y la vainilla.

Mezclar la avena y cocinar por 2 minutos más.

Engrasar un molde 22 por 33 cm, y extender **LA MITAD** de la mezcla. Poner la otra mitad a un lado.

Derretir los 2 últimos ingredientes. Extender esta mezcla sobre la base.

Espolvorear la mezcla de avena sobre el chocolate mezcla y presionarla ligeramente. Ponerla en el refrigerador hasta que esté lista, alrededor de 2 horas.

Cortar a temperatura ambiente.