

Bocaditos de Granola y Mantequilla de Maní

Para: 10 bocaditos

½ taza de mantequilla de maní
4 cdas. de mantequilla
4 cdas. de miel
1 taza de cereal de arroz
1 taza de copos de avena
½ taza de cerezas o arándanos secos

En la **Micro Jarra de 2 tazas/500 ml**, combina la miel, la mantequilla de maní y la mantequilla. Lleva al microondas en potencia alta por un minuto o hasta que se derritan y mezcla hasta lograr una consistencia suave. Agrega el cereal, la avena y la fruta seca. Utilizando la **Cuchara para Helado**, forma los bocaditos y colócalos en una lámina para hornear. Refrigéralos hasta que cuajen, unos 15 minutos. Coloca un bocadito en una **Tacita para Refrigerios** y podrás refrigerarlo hasta por una semana.

Aprende más acerca de estos productos y descubre otras recetas fáciles de preparar en nuestro **Catálogo de Verano 2011**.

