

## Barritas Creme Brulee

### Receta

1/2 taza de mantequilla sin sal

2 tazas de chips de chocolate blanco, o chocolate blanco picado

1-1/4 taza de harina sin polvos de hornear

3/4 taza de azúcar granulada

1 cda. de extracto de vainilla

1 pisco de sal

3 huevos grandes

1 taza de toffee picado, (yo compre las calugas OH y las pique, ver foto)

Precalentar el horno a 180 grados, poner papel aluminio o mantequilla en un molde cuadrado para brownie 23x23 cm. y poner aceite en spray, reservar.

En una olla poner la mantequilla con los chips de chocolate y derretir a fuego bajo revolviendo constantemente, dejar que se derrita y sacar del fuego, dejar que se enfríe un poco mientras preparamos los otros ingredientes.

En un bol grande mezclar los huevos con la vainilla, azúcar, sal y harina, cuando estén todos los ingredientes bien incorporados agregar el chocolate blanco, revolver bien y poner la mezcla sobre el molde reservado.

Hornear por 15 minutos, sacar del horno y poner los pedazos de toffee repartidos por toda la mezcla (ver foto), luego hornear de 12-18 minutos mas, se pone dorado por los bordes y al centro sigue un poco blando, si introducimos un mondadientes este saldrá con un poco de masa.

Dejar enfriar completamente antes de cortar