

www.lavidaesdulce.net

Que manera de gozar con las caras de los amigos y familiares cuando probaban estas barritas, se volvieron locos! Es que son demasiadas buenas para ser verdad, se las devoraban, esos si que son bien dulces así que con una sola era mas que suficiente, que les puedo decir, esta receta es un verdadero éxito.

Imaginen una base de galletas que se deshace en la boca con un toque de manjar, acompañada de una cobertura de coco crocante.....que mejor que eso.....nada! Verdaderamente una receta insuperable, que me seguirá por siempre a cada cumpleaños, evento, tático con amigos....lo que sea que tenga, esta receta es la mejor manera de regalinear y sacar muchas sonrisas!

Como siempre, estas barritas son simples y fáciles de hacer, nada de pasar la vida entera en la cocina, solo quita unos 20 minutos del día que luego serán recompensados por las caras de felicidad de todos los que prueben estas barritas.

Barritas de Coco con Dulce de Leche

Receta

1 paquete de galletas de mantequilla molidas
1 cucharada de azúcar rubia
50 gramos de mantequilla derretida
1 taza de dulce de leche/ manjar
150 gramos de coco rallado
1 taza de azúcar
1 huevo

Preparar un molde cuadrado de 23X23 centímetros con papel mantequilla y rociar con aceite en spray, reservar.

En un bol mezclar las galletas molidas, la mantequilla y el azúcar rubia, luego poner sobre el molde reservado formado un capa pareja, te puedes ayudar con una cuchara para aplastar bien, llevar al refrigerador por 20 minutos.

Precalentar el horno a 180 grados.

En un bol mezclar el azúcar con el coco y el huevo, sacar el molde del refrigerador y esparcir la taza de manjar sobre la mezcla de galleta, luego agregar la mezcla de coco.

Llevar al horno por 15-18 minutos, hasta que la cubierta de coco este dorada, una vez frío cortar las barritas en cuadrados y servir!!!