

Mi obsesión por las barritas tiene una explicación, me resumen a mi como cocinera.....son deliciosas, rápidas de hacer y para lucirse y hacer felices a todos en la casa. Las barritas son una masa de galletas que en vez de hacerlas una por una se pone toda la masa en un molde y listo, se cocina todo y después solo se cortan....que mas fácil que eso??? Uno corre todo el día y la verdad es que no por eso voy a dejar de hacer cosas ricas y de cocinarle a mi familia, solo hay que tener una receta práctica y que esté lista en 15 minutos. Esta receta es así, fácil, rápida, deliciosa, las barritas quedan con una consistencia densa, húmeda y rica en sabores. Si usamos chocolates de colores pastel las podemos usar para esta Pascua, lo máximo un snack homemade, muy rico, y con su toque de Pascua para volver a la familia loca de emoción! Yo usé los Chubi de Pascua para esta receta, se puede hacer con mucha anticipación por que estas barritas duran una semana guardadas en caja de lata.

Barritas de Pascua con Avena y Mantequilla de Maní

Salen aprox. 32 barritas.

Receta

1/2 taza de mantequilla a temperatura ambiente
1 taza de mantequilla de maní, yo prefiero la con pedacitos de maní pero se puede usar cualquiera
3/4 taza de azúcar rubia
1/2 taza de azúcar granulada
2 huevos grandes
1 cda. de extracto de vainilla
1/2 cdita. de bicarbonato
1/2 cdita. de sal
3/4 taza de harina son polvos de hornear
3 tazas de avena instantánea
1 taza de chips de chocolate
1 taza de chocolates tipo Chubi o M&M en colores pasteles, mas un poco mas para decorar

Precalentar el horno a 180 grados, preparar un molde rectangular de 23 cm. x 33 cm. con papel aluminio o mantequilla o aceite en spray, reservar.

Con batidora mezclar las dos mantequillas, agregar las dos azúcar hasta lograr una pasta suave. Incorporar los huevos de a uno, luego el extracto de vainilla, bicarbonato y sal, batir un poco mas hasta lograr una mezcla homogénea. Luego incorporar el harina y la avena, batir despacio hasta incorporar, no sobreatir, con movimientos envolventes agregar los chips de chocolate y los Chubi.

Poner la mezcla en el molde reservado, yo dejo algunos chocolates para ponerlos sobre la mezcla y asegurarme que después cada cuadrado tenga un lindo color. Hornear de 20-25 minutos, hasta que los bordes estén un poco dorados, dejar enfriar completamente antes de cortar en cuadrados.

