

Yo y mi obsesión con las barritas...es que me encantan..fáciles, rápidas y ricas....sacadoras de apuro, en el fondo es como hacer una galleta cuadrada gigante y después cortarla en cuadrados pequeños para que sea mas fácil de servir y comer. Estas barritas son especialmente ricas por que el relleno del centro lleva chocolate que es mezclado con leche condensada lo que forma una especie de caluga deliciosa, queda muy rico, de una consistencia suave y latiguda muy, pero muy ricas. La masa queda como una galleta que se deshace en la boca que junto con el chocolate forman una barritas a las que nadie se pudo resistir!

Deliciosas Barras de Avena y Chocolate

Receta

- 1 taza +2 cdas. de mantequilla a temperatura ambiente
- 2 tazas de azúcar rubia
- 2 huevos grandes
- 4 cditas. de extracto de vainilla (divididas)
- 3 tazas de avena instantanea
- 2-1/2 taza de harina
- 1 cdita. de bicarbonato
- 1-1/2 cdita. de sal (dividida)
- 1 tarro de leche condensada
- 2 tazas de chips de chocolate semiamargo (puede ser chocolate picado)

Precalentar el horno a 180 grados, preparar una fuente rectangular grande con papel mantequilla y aceite en spray (o enmantequillar), reservar.

Batir con batidora la mantequilla con el azúcar hasta obtener una pasta homogénea, agregar los huevos de a uno y batir muy bien entre cada uno para incorporarlos bien a la mezcla, luego agregar dos cucharaditas del extracto de vainilla, batir para incorporar. Agregar la avena, harina, bicarbonato y una cucharadita de sal, batir lento solo hasta incorporar los ingredientes, no hay que sobrebatar. Poner 2/3 de la masa sobre la fuente reservada hasta formar una base pareja presionando con los dedos.

En una olla poner la leche condensada, las 2 cdas. de mantequilla. el chocolate y la 1/2 cdita. de sal, derretir a fuego lento, revolviendo hasta incorporar todos los ingredientes, apagar el fuego y agregar las 2 cditas. de vainilla, revolver para incorporar. Verter la mezcla de chocolate sobre la base de masa, luego desmigalar con los dedos el resto de la masa para cubrir toda la superficie, la idea es que se vea el chocolate entremedio, no es una tapa pareja.

Cocinar de 18 a 25 minutos, hasta que los bordes estén dorados, en mi horno fueron 18 minutos, mi horno es fuerte.

Luego desmoldar y cortar cuadrados, se pueden guardar en una caja hermética hasta 5

días.