

Barritas de Chocolate y Dulce de Leche Express

1 caja de base para torta de chocolate Betty Crocker o similar
1/2 taza de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
1 huevo grande
1 taza de Dulce de leche o manjar favorito

Precalentar el horno a 180 grados, poner papel aluminio o mantequilla en un molde cuadrado para brownie 20x20 cm. y poner aceite en spray, reservar.

Batir con batidora la base para torta, huevo y mantequilla hasta que se forme una pasta espesa, esto demora un par de minutos.

Presionar en el mode 1/2 a 2/3 de la cantidad de la masa formando una base, luego esparcir el dulce de leche encima, que quede una capa pareja sobre la base de masa dejando libres un par de milímetros en todas las orillas.

Con la masa que sobró poner pedacitos encima tratando que los bordes queden tapados (ver foto).

Hornear de 18-23 minutos, hasta que se empiece a poner mas duro en las orillas. Dejar enfriar completamente en el molde, luego desmoldar y cortar.