

Lamentablemente ya queda poco de frutas frescas y lindas de verano, frambuesas todavía quedan así que hice estas barritas sanas y deliciosas con unas frambuesas increíbles que compré en la Vega. Se podrían hacer con frambuesas congeladas pero hay que descongelarlas y secarlas muy bien antes de usar.

Me encantó esta receta las barritas se deshacen en la boca, mis niños se las pelearon , fue una manera entretenida de darles frambuesas y avena, estas barritas son ideales para mandarlas de colación y para comérselas con un rico café.

Barras con Frambuesas y Avena

Receta

Para la Base.....

1/2 taza de mantequilla derretida
1/4 taza de azúcar granulada
1 cdita. de extracto de vainilla
1 taza de harina sin polvos de hornear
1 pisco de sal

Para el relleno....

3/4 taza de mermelada de frambuesas
1 taza de frambuesas frescas

Para la tapa.....

1/2 taza de avena
1/3 taza de azúcar rubia
1/4 cdita. de canela
1/4 taza de harina sin polvos de hornear
1/4 taza de mantequilla fría y en cubos

Precalentar el horno a 150 grados. Preparar un molde cuadrado de 20x20 cm. con papel aluminio o mantequilla y un poco de aceite en spray, reservar.

Para la base mezclar en un bol la mantequilla derretida, azúcar, vainilla y sal, agregar el harina y mezclar bien. Con las manos poner la masa en el molde reservado aplastando para que quede una masa pareja (ver foto). Llevar al horno por 15 min. sacarla y subir el horno a 180 grados.

Esparcir la mermelada sobre la base y poner las frambuesas de a una para cubrir el molde (ver foto).

Para la tapa mezclar la avena, azúcar, canela y harina, luego agregar la mantequilla helada picada, con las manos o con dos tenedores deshacerla mantequilla hasta formar una mezcla arenosa. Espolvorear las frambuesas con la crumble, llevar al horno 20-25 min. mas, hasta que se empiece a dorar.

Dejar enfriar en el molde 20 minutos y luego llevar al refrigerador para que queden con una buena consistencia, sacar levantando el papel aluminio y cortar en cuadrados.