

Que ricas son!!!!!! La contextura que tienen estas barritas son una mezcla de queque y de galletas que van doradas con una capa de azúcar y canela, son verdaderamente deliciosas se hacen en un molde rectangular grande así que salen muchas!!! El olor en la casa es increíble se mueren lo que es, un olor a vainilla, queque y canela que nos dejo a todos vueltos locos!!! No son solo olor estas barritas son mucho mas que eso, una contextura perfecta un sabor completo y reconfortante y en el mejor formato, un cuadrado fácil de montar, de servir y de comer. Exito total en mi familia, ingredientes simples que todos tenemos, que al juntarse dan como resultado una barritas extraordinaria.

Barritas de Vainilla con Canela y Azúcar

Receta

1/2 taza de mantequilla a temperatura ambiente
2 tazas de azúcar granulada
1/2 taza de aceite
2 huevos
1/2 taza de leche
1 cda. de extracto de vainilla
3 tazas de harina sin polvos de hornear
1 pisco de sal
1 cdita. de bicarbonato
1/2 cda. de canela
1/4taza de azúcar granulada

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

Batir con batidora la mantequilla con las dos tazas de azúcar, mezclar bien hasta formar una pasta cremosa, agregar los huevos de a uno y batir bien entre cada uno, agregar la leche y la vainilla. Incorporar el harina, sal y bicarbonato, mezclar hasta formar una pasta homogénea, no sobrebatir.

Poner la mezcla en la fuente reservada, esparcir en una capa pareja. En un bol chico mezclar la canela con 1/4 taza de azúcar, espolvorear sobre la masa.

Cocinar de 20 a 25 minutos, hasta que al insertar un mondadientes salga seco, las orillas están doradas.

Dejar enfriar y cortar en cuadrados.