

Barras Deliciosas de Coco

- 1 taza de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- 2 tazas de harinas sin polvos de hornear
- 1 pizca de sal
- 1 tarro de leche condensada
- 1 huevo
- 1 cdita. de extracto de coco
- 2 tazas de coco rallado

Precalentar el horno a 180 grados, preparar un molde rectangular de 23x33 cm. con papel aluminio y aceite en spray, reservar.

en un bol batir con batidora la mantequilla, harina y azúcar flor, hasta que esté suave y se forme una masa como para galletas.

Poner la masa en el molde reservado, se pueden echar aceite en spray en las manos para que no se les pegue la masa, presionar bien que quede pareja en el molde. Llevar 15 minutos al horno.

Por mientras está la masa en el horno mezclar en un bol la leche condensada, huevo, extracto de coco, cuando este bien mezclado agregar el coco y revolver. Cuando pasen los 15 minutos, sacar la base del horno y esparcir la mezcla de coco encima, llevar al horno 15-18 minutos mas, hasta que los bordes empiecen a ponerse dorados. Dejar enfriar completamente antes de cortar.