

Esta receta es ideal para hacer un dulce navideño sin complicaciones y de una manera rápida, eficiente, sin ensuciar mucho y con un resultado extraordinario garantizado. Estas barritas son deliciosas y quedan muy lindas, adornan de manera perfecta la mesa navideña, los niños y grandes se las pelean! Son tipo Blondie (hermano rubio del Brownie) rellenos con galleta y chocolates, sus ingredientes lo dicen todo, quedan increíblemente ricas, húmedas, sabrosas y preciosas, un detalle que se va a agradecer esta Navidad!

Esta es una receta simple para darle a los que mas queremos un detalle verdaderamente lindo y repleto de cariño, se van a lucir!

Barras Navideñas con Oreo y Chocolate

1/2 taza de mantequilla 114 gramos, derretida
1 huevo grande
1 taza de azúcar rubia
1 cucharada de extracto de vainilla
1 taza de harina sin polvos de hornear
1/2 cucharadita de sal
18 galletas Oreo o Tritón picadas
1/2 taza de M & M's o Chubis color Navidad

Precalentar el horno a 180 grados C, preparar un molde cuadrado de 20x20 centímetros con papel aluminio y aceite en spray, reservar.

En un bol apto para microondas, agregar la mantequilla y derretir, aproximadamente 1 minuto a alta potencia.

Agregar el huevo (esperar que se enfríen un poco la mantequilla para no cocer el huevo), el azúcar rubia, la vainilla y batir hasta lograr una mezcla suave.

Agregar la harina, la sal y revolver hasta incorporar bien, no sobresalir.

Incorporar las Oreos y los Chubis con movimientos envolventes. Poner la mezcla sobre el molde reservado, poner sobre la mezcla Chubis para decorar. Hornear durante unos 18 a 21 minutos, hasta que este dorado y al insertar un mondadientes este salga con un poco de miga. Dejar enfriar completamente y luego cortar en cuadrados.