

Una receta llena de sabores, de una consistencia perfecta, deliciosa y muy fácil! A cocinar se ha dicho! Estas barritas se deshacen en la boca, además es una receta para flojos.....mi amiga Betty Crocker nos viene a ayudar nuevamente, lleva una caja de base para tortas de limón...siempre haciéndonos la vida más fácil! Todos pueden lucirse, es cosa de organizarse y tener los ingredientes en la casa....nada más, el resto se hace casi solo!

Barras Deliciosas y Fáciles de Limón

Receta

- 1 caja de base para tortas de limón, tipo Betty Crocker
- 1/2 taza de mantequilla blanda a temperatura ambiente
- 1 huevo grande
- 1/2 taza de leche condensada
- 1/2 taza de chips de chocolate blanco, o chocolate blanco picado en pedacitos

Precalentar el horno a 180 grados, poner papel aluminio en un molde cuadrado para brownie 23x23 cm. y poner aceite en spray, reservar.

Revolver con batidora la mantequilla hasta que esté bien suave, agregar el huevo y batir, por último agregar la mezcla para torta. Batir bien hasta combinar todos los ingredientes, queda una masa bien espesa.

Poner 2/3 de la masa en el molde reservado, que queda una capa pareja que cubra todo el molde, luego espolvorear el chocolate blanco parejo sobre todo el molde, luego hacer lo mismo con la leche condensada. (ver fotos)

Luego el resto de la masa ,la debemos poner de a pedacitos chicos sobre el chocolate con la leche condensada (ver fotos).

Llevar al horno de 20-25 minutos, hasta que se vea un poco dorado por los lados, dejar enfriar completamente antes de cortar.