

[www.lavidaesdulce.net](http://www.lavidaesdulce.net)

Que barritas más buenas, de verdad que son ese tipo de galletas que se deshacen en la boca. Se los digo de todo corazón son verdaderamente buenas, tienen un sabor suave y distinguido, la mermelada de damascos las humecta a la perfección y las almendras le dan ese crunchy que siempre se agradece.

Se ven muy elaboradas pero no lo son para nada, son muy simples y fáciles de hacer, además que salen muchas.

Unas barritas con una elegancia única y un sabor espectacular, pero lo mejor por lejos es su consistencia literalmente se derriten en tu boca.

Éxito total en la familia.....se las devoraron y las pocas que quedaron se fueron en las loncheras de los niños al día siguiente y se las pelearon en el colegio.

## Barritas de Almendras y Damascos

1-1/2 tazas de avena

1-1/4 tazas de harina sin polvos de hornear

1 taza de azúcar granulada

1/2 taza de harina de almendras o almendras molidas

1/2 cucharadita de sal

1/2 cucharadita de extracto de almendra

3/4 taza de mantequilla sin sal, fría y cortada en cubos

1-1/2 tazas de mermelada de damascos

4 cucharadas de almendras laminadas

Precalentar el horno a 160° C, preparar una fuente rectangular con papel mantequilla y aceite en spray de 23x33 centímetros. Combinar la avena, la harina, el azúcar, la harina de almendras, la sal y el extracto de almendras. Agregar la mantequilla y mezclar con tenedor hasta que la mezcla forme migas sueltas. La mezcla debe mantenerse unida cuando se junte con las manos.

Guardar alrededor de 1 taza para usar después . Presionar el resto de la mezcla de avena en el fondo del molde reservado. Luego esparcir la mermelada, encima espolvorear la mezcla reservada y luego las almendras. Presionar ligeramente. Hornear de 30 a 35 minutos o hasta que estén doradas las almendras. Enfriar en el molde antes de cortar en barras.