

Barras de Chocolate de Leche y Blanco con Queso Crema

Receta

1 caja de base para torta de chocolate (Betty Crocker son las mejores)

1/2 taza de mantequilla sin sal a temperatura ambiente

1 huevo grande

1 cdita. de extracto de vainilla

3/4 taza de chocolate de leche picado

3/4 taza de chocolate blanco picado

1 tarro de leche condensada

1/2 paquete de queso crema a temperatura ambiente

1/2 cdita. de extracto de vainilla

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

En un bol grande mezclar con batidora la base para torta de chocolate, mantequilla, huevo y 1 cdita. de extracto de vainilla. Quedara una masa pastosa un poco difícil de trabajar, se pueden echar un poco de aceite en spray en las manos tomar la masa y ponerla en el molde reservado, esparcir la bien con las manos para que quede una capa pareja. Luego espolvorear el chocolate de leche y blanco sobre toda la masa.

En otro bol mezclar el queso crema, la leche condensada y la 1/2 cdita. de vainilla, cuando estén todos los ingredientes bien incorporados verter la mezcla sobre el chocolate, se puede esparcir con una espátula para que quede pareja.

Llevar al horno previamente precalentado por 22-26 minutos, esta listo cuando los bordes se empiezan a dorar, en el centro se va a ver un poco crudo, se mueve un poco, pero esta bien, sacar del horno y dejar enfriar antes de cortar. Yo corte las barritas en triángulos, se pueden guardar por tres días en el refrigerador.