

Barritas hechas en casa para conquistar al mundo entero! Yo lleve estas barritas a un asado con amigos y se volvieron todos locos! Las amaron! Son deliciosas, la mezcla del chocolate con la mantequilla de maní es perfecta! Gusto de grandes y chicos, muy lindas para llevar de regalo y son una colación hecha en casa muy rica para los niños.

Es una receta simple, pero llena de sabor, anímense a probarla!

Barritas de Avena con Chocolate y Mantequilla de Maní, (no necesitan horno)

Receta

3/4 taza de mantequilla

1/2 taza de azúcar rubia

1 cdita. de extracto de vainilla

3 tazas de avena instantanea

1 taza de chips de chocolate semiamargo

1/2 taza de mantequilla de maní

1/4 taza de chips de chocolate (opcional)

Preparar un molde cuadrado para brownie de 23x23 cm, con papel aluminio o mantequilla.

Poner en una olla la mantequilla y derretir a fuego medio, agregar el azúcar rubia y la vainilla, revolver. Luego agregar la avena y cocinar la mezcla por dos minutos a fuego lento revolviendo para que no se pegue.

Poner la Mitad de la mezcla de avena en el molde reservado.

En un recipiente que pueda ir al microondas poner la mantequilla de maní con la taza de chips de chocolate, derretir en intervalos de 30 segundos, revolver entre cada intervalo hasta que este derretido el chocolate.

Esparcir este chocolate derretido sobre la avena que está en el molde.

Con la la otra mitad de la mezcla de avena la vamos a desmigalar con las manos y espolvorear sobre todo el chocolate, luego poner el 1/4 de taza de chips de chocolate si quieren.

Llevar al refrigerador por 4 horas, luego sacar y cortar, si el chocolate está muy duro esperar unos 10 minutos para que se ablande.