

Bienvenido el verano, lejos mi estación del año favorita! La mejor fruta del año es la de verano, sobre todo una de mis favoritas, las frutillas. Ya partió la locura por las frutillas, yo ya compré mi primer cajón que usé para probar deliciosas recetas que ya les compartiré. Voy a partir con una de las que mas me gustó, estas barritas de frutillas son muy ricas y junto con la crema de vainilla que lleva sobre las frutillas que además se endurece en el refrigerador nos da como resultado unas barritas lindas y deliciosas para una fresca tarde de verano.

Barritas de Frutilla y Salsa de Vainilla

Receta

Para la base...

1 taza de harina sin polvos de hornear

1/2 taza de mantequilla fría

2 cdas. de azúcar granulada

Para el relleno.....

450 gramos de frutillas frescas, lavadas partidas en cuatro

2 huevos

1 taza de azúcar granulada

1/2 taza de crema

1 cdita. de extracto de vainilla

1/3 taza de harina sin polvos de hornear

Precalentar el horno a 160 grados, preparar un molde cuadrado de 20x20 con papel aluminio y aceite en spray (o enmantequillar), reservar.

Para la base en un bol agregar el harina, mantequilla y azúcar, con las manos ir desmigando la mantequilla y mezclando los ingredientes, quedan como migas de masa, eso esta bien. Guardar 1/2 taza de masa y poner el resto en el mode y aplanar con una espátula hasta que quede pareja.

Cortar las frutillas en cuatro a lo largo y ponerlas todas sobre la base de masa, reservar.

En un bol grande mezclar los huevos, azúcar, crema y vainilla, revolver por aproximadamente un minuto, luego incorporar el harina y revolver para solo combinar, sin sobreatir.

Verter la mezcla sobre las frutillas y luego espolvorear la 1/2 taza reservada.

Llevar al horno precalentado de entre 25-30 minutos, hasta que se vea un poco dorado, sacar del horno y dejar enfriar, refrigerar por al menos una hora. Cortar en cuadrados para servir.

