

www.lavidaesdulce.net

Se mueren estas barritas, fueron un éxito rotundo en el cumpleaños de mi hija!!!!!! Se las devoraron y todos me pidieron la receta, así que he tratado de apurarme lo más posible para subirla. Son verdaderamente deliciosas, lo mejor de todo es que sorprenden, por que seamos honestos, lindas no son, la gente las miraba con un poco de desconfianza.....las probaba y se impresionaban! Me decían que ricos estos brownies, pero de brownies no tienen nada!!! Son unas barritas de avena, manjar y chocolate que van al horno, se hacen en un par de minutos, al horno y listo!!! Son deliciosas y fáciles, se las pelearon literalmente, lo mejor de todo es que las hice un martes para servir las un día sábado, guardadas en una caja de lata duran perfectamente bien.

De verdad que si hacen esta receta se van a lucir, se los aseguro en un 100%.

Snacks de Manjar (Dulce de Leche), Chips de Chocolate y Avena

Receta

- 1 paquete de galletas de Chocolate, trituradas finamente (no rellenas)
- 2 tazas de chips de chocolate semi Amargo
- 1 taza de avena instantánea
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 tarro de condensada
- 1 tarro de manjar, el mismo de leche condensada llenarlo con manjar o Dulce de Leche

Precale el horno a 170 grados, cubrir una bandeja de 9x13 cm. con papel de aluminio y cubra generosamente con spray antiadherente, reservar. En un bol grande combine las migas de galleta de chocolate, los chips de chocolate, la avena, la sal, la leche condensada y el dulce de leche. Revuelva para mezclar uniformemente. Presione la mezcla en el molde reservado. Hornee por 20 minutos hasta que la mezcla se vea firme.

Dejar enfriar completamente, desmoldar y cortar en cuadrados o rectángulos.