

BARRITAS DE PASTEL DE MANZANA CON CAMELO

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: 45 minutos

Tiempo de refrigeración: 2 horas

Salen entre 12 a 16 cuadritos



Ingredientes:

Para hacer la base:

- ½ taza de mantequilla sin sal*, derretida, (115 g)
- ¼ taza de azúcar granulada
- 1 cucharadita de extracto puro de vainilla
- ¼ cucharadita de sal
- 1 taza de harina para todo uso (cuchara y nivelada)

Para hacer el relleno de manzana:

- 2 manzanas grandes, peladas y en rodajas finas (1/4 de pulgada de grosor)*
- 2 cucharadas de harina para todo uso
- 2 cucharadas de azúcar granulada
- 1 cucharadita de canela en polvo
- ⅛ de cucharadita de nuez moscada en polvo

Para hacer la cobertura (Streusel):

- ½ taza de hojuelas de avena tradicional
- ⅓ taza de azúcar morena clara u oscura
- ¼ cucharadita de canela en polvo
- ¼ taza de harina para todo uso (cuchara y nivelada)
- ¼ taza de mantequilla sin sal, fría y en cubos, (60 g)
- Caramelo salado casero o salsa de caramelo comprada en la tienda

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 300°F (150°C), cubre el fondo y los lados de un molde para hornear cuadrado de 8 pulgadas con papel de hornear, dejando suficiente saliente en todos los lados, dejar de lado.
2. En un recipiente mediano, agrega la mantequilla derretida, el azúcar granulada, la vainilla y la sal y mézclalo todo bien.
3. Agrega la harina y revuelve hasta que todo esté combinado, agrega la mezcla en el molde que tenías listo, presiona para crear la base. Hornear durante 15 minutos y luego retirar del horno.

4. *Mientras la base está en horno, preparar el relleno:* En un recipiente grande, agrega las manzanas en rodajas, la harina, el azúcar granulada, la canela y la nuez moscada mezclar hasta que todas las manzanas estén cubiertas de manera uniforme, dejar de lado.
5. *Hacer el streusel:* En un recipiente mediano, agrega la avena, el azúcar moreno, la canela y la harina , mezclar bien. Agrega la mantequilla fría y usando dos tenedores (o incluso con las manos) aplastar la mantequilla para integrar con el resto de los ingredientes, hasta que la mezcla parezca migas gruesas. Dejar de lado.
6. Enciende el horno a 350 F (180 C). Distribuye uniformemente las manzanas sobre la base tibia, puede que parezca que hay demasiadas rebanadas de manzana, así que colócalas bien apretadas y presionarlas para que quepan.
7. Espolvorea el streusel sobre la mezcla de manzana y hornea durante 30 a 35 minutos o hasta que el streusel esté dorado.
8. Retira del horno y deja enfriar durante al menos 20 minutos a temperatura ambiente, luego meter al refrigerador durante al menos 2 horas (o toda la noche).
9. Levanta el papel de hornear del molde, usando el saliente de los lados y córtalo en barras, normalmente los corto en 16 barras más pequeñas, pero puedes cortarlos en 12 barras más grandes. Una vez cortados, rocía un poco de salsa de caramelo salado encima de cada uno. Lista para disfrutar calientes, a temperatura ambiente

Notas:

*Si no tienes mantequilla amarilla sin sal, puedes usar la que tengas y eliminar el $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal.

*Los cuadritos permanecerán frescos en un recipiente hermético en el refrigerador durante 3 días. Puedes congelar los cuadritos hasta por 3 meses. Luego, descongela durante la noche en el refrigerador antes de servir y rociar con caramelo.

*Las mejores manzanas para hacer pasteles de manzanas es la Granny Smith, pero puedes usar las que tengas disponibles.

*La receta se puede duplicar fácilmente y hornear en una fuente de 9 × 13 pulgadas, hornea la base 18 minutos, luego extiende el tiempo de horneado en el paso 5 a unos 45-55 minutos.