

BARRITAS DE PIE DE PECANAS

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 1 hora

Salen entre 12 a 15 barritas

Ingredientes



Para hacer la base:

- 2½ tazas de harina para todo uso
- ⅔ tazas de azúcar pulverizada (en polvo)
- ½ cucharadita de sal
- 12 cucharadas de mantequilla sin sal derretida* (170g)

Para hacer el relleno de pecanas:

- ⅔ taza de azúcar morena bien compacta
- ⅓ taza de harina para todo uso
- 1 cucharadita de sal
- 1 taza de jarabe de maíz claro (Corn Syrup)*
- 3 huevos grandes
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 2 tazas de nueces pecanas picadas

Instrucciones

1. Precalienta el horno a 350 F (180 C) y cubre un molde para hornear de 9×13 pulgadas con papel para hornear.
2. En un recipiente mediano, agregar la harina, el azúcar en polvo y la sal, revolver bien, luego rociar con la mantequilla derretida y mezclar con un tenedor.
3. Usa tus manos limpias para desmoronar y mezclar, luego vierte en el molde para hornear preparado y presiona hacia abajo en una capa nivelada, hornea 20 minutos o hasta que adquiera un color dorado claro en el borde.
4. Mientras se hornea la base, en un recipiente agrega los huevos, el azúcar moreno, la vainilla y el jarabe de maíz, combinar bien y luego batir hasta que quede suave.
5. Cernir ⅓ de taza de harina, agregar y mezclar hasta que quede bien incorporado, luego añade las pecanas picadas y mezcla una vez más.

6. Cuando la base salga del horno, vierte la mezcla del relleno sobre la base, luego hornea a 350 F (180 C) durante aproximadamente 30 minutos o hasta que el centro esté listo.
7. Deja enfriar a temperatura ambiente y luego enfría en el refrigerador por unos 30 minutos antes de cortar para obtener piezas mejor cortadas. ¡A disfrutar!

Notas:

*Si no tienes mantequilla sin sal, utiliza la mantequilla que tengas y reduce la cantidad de sal a $\frac{1}{4}$ de cucharadita.

*El jarabe de maíz (Corn Syrup) lo compro en tiendas que venden productos extranjeros y la que compro es marca Karo. Puedes sustituir el jarabe de maíz claro por jarabe de maíz oscuro.

*Las barritas que te sobren guardarlas en la refrigeradora en un recipiente hermético y guárdalas hasta por 4 días.