

BARRAS DE DULCE DE LECHE

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 30 minutos

Salen 16 barras



Ingredientes:

- ½ taza (113 g) de mantequilla sin sal*, ablandada
- ¾ taza de azúcar morena
- 1 huevo grande
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- ½ cucharadita de sal
- 1¼ tazas de harina de trigo para todo uso
- 1½ tazas de hojuelas de avena
- 1 lata de dulce de leche de aproximadamente 8 onzas (250 gr.)

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 350 F (180 C), cubre un recipiente cuadrado de 9 x 9 pulgadas con papel pergamino (papel para hornear).
2. En un recipiente grande, agrega la mantequilla y el azúcar, batir con la batidora de mano o estática, hasta que la mezcla quede suave.
3. Añadir el huevo, la vainilla, el bicarbonato de sodio y la sal, batir hasta que esté bien incorporada.
4. Agrega la harina, batir y luego añadir la avena, batir suavemente hasta que los ingredientes se peguen bien y se forme una masa pegajosa.
5. En el molde preparado con papel para hornear, agrega la mitad de la masa y presiona en el fondo del molde, será una capa delgada. La masa es pegajosa, así que sugiero rociar tus manos con aceite en spray o agua, para ayudar a que la masa no se te pegue.
6. Coloca el dulce de leche en un recipiente pequeño apto para microondas y calienta unos 45-60 segundos en el microondas o en una olla con agua caliente a baño maría por unos minutos, luego revuelve hasta que quede suave, solo quieres que sea untable, no demasiado líquido. En su forma normal, sería muy difícil esparcirlo sobre la masa cruda.

7. Vierte el dulce de leche uniformemente sobre la base de masa, hasta que quede una capa uniforme en toda la base.
8. Distribuye la masa restante sobre el dulce de leche, usa las manos o dos cucharas para sacar la masa restante por toda la parte superior de las barras. Presiona ligeramente con los dedos para alisar los grumos de masa. No cubrirá completamente el dulce de leche.
9. Hornea durante 25 minutos, hasta que la parte superior de las barras esté dorada. Deja que se enfríen por completo antes de intentar cortarlas. ¡Servir, disfrutar y ser feliz!

Notas:

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

*Almacenar en un recipiente hermético hasta por 4 días o congelar en una sola capa hasta por un mes.