

BARRAS DE S'MORES

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos

Salen entre 12 a 16 barras



Ingredientes:

- 2 tazas (230 g) de migas de galleta digestive, Graham o maria.
- 1/2 taza + 3 cucharadas de mantequilla derretida, 160 gr.
- 6 barras. de chocolate de leche* (cada barra de 100 gr.)
- 5 tazas de malvaviscos grandes cortados a la mitad

Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 350 F (180 C) y cubrir una recipiente para hornear de 9x13 pulgadas con papel de aluminio y rociar con aceite. Dejar de lado.
2. En un recipiente grande agregar las migas de galleta y la mantequilla derretida, mezclar hasta que toda la galleta esté humedecida. Agrega 1-2 cucharadas más de mantequilla si la mezcla todavía parece seca.
3. En el molde preparado, agrega la mezcla de galleta y presiona en el fondo del molde para formar una capa uniforme y firme.
4. Hornear de 8-10 minutos hasta que los bordes estén ligeramente dorados. Retirar del horno. Apagar el horno.
5. Así con la base de galleta caliente, coloca las barras de chocolate, el chocolate se suavizará y derretirá poco a poco.
6. Precalentar el horno a 475 F (245 C) y mientras el horno se calienta, colocar los malvaviscos encima de las barras de chocolate, cubriéndolo todo.
7. Vuelve a colocar en el horno y hornear de 2 a 3 minutos hasta que los malvaviscos estén dorados. No te alejes del horno, estar atento todo el tiempo y retirar el molde del horno tan pronto como se dore por encima.
8. Dejar enfriar completamente antes de cortar en cuadrados con un cuchillo afilado. Puedes colocarlo en el refrigerador después de que se haya enfriado durante 15 minutos para acelerar el proceso. Listas para disfrutar y ser feliz!

Notas:

* Si las barras de chocolate que tienes disponibles son más grandes, o sea de más cantidad en gramos, entonces necesitarás menos barras. Aquí las barras son de 100 gr. por eso necesite 6 barras.

*Para cortar las barras sumergir un cuchillo afilado en agua caliente para ayudar a cortar la capa pegajosa de malvavisco. Vuelve a colocar el cuchillo en el agua caliente y limpiarlo entre cada corte.

*Las barras sobrantes se pueden almacenar en un recipiente hermético a temperatura ambiente durante 4-5 días.

*Las barras se pueden congelar, solamente colocarlas en un recipiente apto para congelador o en una bolsa con cierre hermético y se pueden almacenar hasta por 3 meses. Descongelar durante la noche en el refrigerador y llevar a temperatura ambiente o calentar en el microondas durante 15 segundos antes de servir o en el horno por unos minutos y listas para disfrutar.