

- Barras de pan de arándanos con crumble de avena -



INGREDIENTES

PARA LA BASE Y LA COBERTURA:

1 $\frac{1}{4}$ TAZAS DE HARINA

$\frac{1}{2}$ TAZA DE AVENA

$\frac{3}{4}$ DE TAZA DE AZÚCAR MORENA

$\frac{1}{4}$ DE CUCHARADITA DE BICARBONATO DE SODIO

□ DE CUCHARADITA DE SAL

2 BARRAS DE MANTEQUILLA

1 YEMA DE HUEVO

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

PARA EL RELLENO:

2 TAZAS DE ARÁNDANOS FRESCOS

½ TAZA DE AZÚCAR

1 CUCHARADITA DE FÉCULA DE MAÍZ

1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

2 CUCHARADAS DE JUGO DE LIMÓN

PROCEDIMIENTO

1-PRECALIENTA EL HORNO A 180 °C Y ENGRASA UN MOLDE. RESERVA

PARA LA PREPARACIÓN DE LA BASE Y LA COBERTURA:

2. EN UN BOWL GRANDE, MEZCLA LA HARINA, EL AZÚCAR, LA AVENA, EL BICARBONATO DE SODIO Y LA SAL.

3. AGREGA LA MANTEQUILLA CORTADA EN CUBITOS, LA YEMA DE UN HUEVO Y UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA, Y MEZCLA HASTA QUE SE FORME UNA MASA SUAVE Y ARENOSA.

4. PASA LA MEZCLA AL MOLDE Y RESERVA UNOS MINUTOS EN EL REFRIGERADOR (SE USARÁ PARA LA COBERTURA).

5. POR APARTE, MEZCLA LOS ARÁNDANOS, EL AZÚCAR, FÉCULA DE MAÍZ, EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y EL JUGO DE LIMÓN.

6. VIERTE LA MEZCLA SOBRE LA BASE EN EL MOLDE Y USA UNA CUCHARA PARA DISTRIBUIRLA. RETIRA DEL REFRIGERADOR LA COBERTURA RESERVADA Y ESPOLVORÉALA SOBRE EL RELLENO DE ARÁNDANOS.

7. HORNEA DURANTE 30 MINUTOS O HASTA QUE LA COBERTURA ESTÉ DORADA Y EL RELLENO BURBUJEANTE.

8. DEJA ENFRIAR COMPLETAMENTE LAS BARRAS EN UNA REJILLA ANTES DE CORTARLAS.

9. ¡DISFRUTA!