

Barras de moras



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 55min

Tiempo total: 1 hrs. 25min , Número de porciones: **12**

Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/barras-de-moras>

Preparación

Precalear el horno a 175°C. Engrase un molde para hornear rectangular. Mezclar la harina, el azúcar y la sal en el tazón de un procesador de alimentos. Pulsar varias veces para mezclar. Cortar la manteca en cubos y añadirla a la mezcla de harina. Procesar hasta que la manteca se distribuya uniformemente pero quede todavía una mezcla desmenuzable. Reservar 1-1/2 tazas de la mezcla que se utilizará como relleno. Colocar la mezcla restante en el fondo de la fuente, y hornear 12-15 minutos. Dejar enfriar durante al menos 10 minutos. Para hacer el relleno, batir los huevos en un bol grande, añadir el azúcar, la crema agria, la harina, la sal, la ralladura de limón y la esencia de almendras. Agregar las moras y mezclar bien. Verter esta preparación sobre la base que se preparó y se cocinó anteriormente. Hornear durante 45 a 55 minutos. Dejar enfriar al menos 1 hora antes de cortar en barras.



Ingredientes

- 3 taza/s Harina 000
- 1 1/2 taza/s Azúcar
- 1 cucharadita/s Sal
- 1 taza/s Manteca
- 4 unidad/es Huevo
- 1 taza/s Crema agria
- 2 taza/s Azúcar
- 3 taza/s Harina 000
- 1 cantidad mínima Sal
- 1 puñado/s Cáscara de limón
- 1 cucharadita/s Esencia de almendras
- 450 gramo/s Moras

Categorías

Un día normal