

Barritas de chocolate blanco y durazno



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 55min , Número de porciones: 12

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/barritas-de-chocolate-blanco-y-durazno>

Preparación

Precaliente el horno a 190°C. Para la corteza: Combine la harina y el azúcar en un tazón mediano. Incorporar la manteca e integrarla con un mezclador de masa o 2 cuchillos hasta que la mezcla se asemeja a migajas gruesas. Coloque en la base de un molde rectangular engrasado para formar la base. Hornear durante unos 20 minutos o hasta que esté firme, pero sin que se doren. Para la cobertura: Combine la harina, nueces y el azúcar negro en un mismo plato. Incorporar la manteca con un mezclador de masa o 2 cuchillos hasta que la mezcla se asemeja a migajas gruesas igual que la mezcla anterior. Untar la mermelada sobre la corteza cuando está caliente. Espolvorear por encima con la cobertura y la mitad de los chips de chocolate blanco. Hornear durante 15 minutos, espolvorear el resto de los chips y hornear otros 5 minutos. Deje enfriar completamente antes de cortar en cuadrados



Ingredientes

- Para la base: 2 taza/s Harina
- 3/4 taza/s Azúcar
- 3/4 taza/s Manteca cortada en cubitos
- Para la cobertura: 1 taza/s Harina
- 1 taza/s Nueces picadas
- 1/2 taza/s Azúcar negra
- 100 gramo/s Manteca + 1 cucharada cortada en cubitos
- 1 taza/s Mermelada de duraznos
- 2 taza/s Chips de chocolate blanco

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Comida para todos los días, Para/con niños, Una cocinera experta, Postre, Dulces