Barras de Avena con Arándanos



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Masa

Avena: 140 Gramos
Azúcar blanca: 185 Gramos
Harina: 225 Gramos
Manteca: 175 Gramos
Azucar rubia: 90 Gramos
Canela: 1 cdta
Huevo: 1 unidad
Sal: 1 Pizca

Relleno

Arándanos: 400 Gramos
Fecula De Maiz: 2 cditas.
Azucar: 60 grs
Jugo de Limón: 2 cdas

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl mezclar *manteca* pomada, azúcar, azúcar rubia hasta integrar todo.
- Agregar *huevo*, **avena** en hojuelas, *harina*, sal, canela y seguir mezclando hasta homogeneizar los ingredientes.
- Dividir la masa en 2 y reservar.

Relleno

- En un bowl mezclar **arándanos**, *jugo* de *limón*, azúcar y fécula, reservar.

Armado

- Colocar en la base de una placa de horno engrasada de 20 x 10 de 2 cm de alto una mitad de la masa de manera pareja.
- Agregar el relleno por encima y terminar con el resto de la masa pero en pedazos sin cubrir toda la superficie.
- Cocinar en horno a 180° C por 45 minutos.
- Desmoldar una vez frio.
- Cortar en cuadrados y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/barras-de-avena-con-arandanos