

# 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 frío.
- Cortar en cuadrados y servir.

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