

Barras Melcochudas

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Barras

Azucar morena: 450 Gramos

Chips de chocolate semi-amargo: 270 Gramos

Fecula De Maiz: 1 cdta

Manteca: 180 Gramos

Sal: 3/4 cdta

Yemas: 1 unidad

Bicarbonato: 1 cdta

Huevos: 2 Unidades

Harina: 330 Gramos

Nueces: 120 Gramos

Vainilla: 2 cdts

Decoración

Chocolates rellenos de dulce de leche: c/n

Salsa de chocolate

Esencia De Vainilla: 15 cc

Chocolate blanco fundido: 100 Gramos

Queso Crema: 250 Gramos

Azucar impalpable: 100 Gramos

Leche: 50 c.c.

Preparación de la Receta

Barras

- Mezclar *harina*, fécula, bicarbonato, sal y reservar.
- Batir *manteca* y azúcar hasta cremar.
- Agregar huevos, yema y vainilla.
- Añadir los secos reservados finalizando con los chips y las nueces picadas.

- Sobre un molde rectangular de 3 cm de alto enmantecado agregar la masa presionando para que quede pareja.
- Hornear 30 minutos a 170° C.
- Dejar enfriar, cubrir con la salsa de *chocolate* blanco y llevar al frío hasta que tome consistencia.
- Cortar con la forma deseada y decorar con trozos de chocolates rellenos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/barras-melcochudas>